

pizza e pasta

ITALIANA

n°09

ottobre

2023

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXXIV

il futuro?
È già qui!





Professionale

Da sempre accanto ai
PROFESSIONISTI DELLA PIZZA
con UN'AMPIA GAMMA
DI PRODOTTI DEDICATI



**FORMAGGI E SALUMI PENSATI DA ESPERTI
PER VALORIZZARE LA TUA OFFERTA**

SEGUICI SU:



**CAMPIONATO
EUROPEO
DELLA PIZZA
2023**

OFFICIAL
PARTNER



Made in Italy
ALL AROUND THE PIZZA

2 NUOVE PALE

goditi lo spettacolo!



PADIGLIONE 3 N67

Ab Mauri	p. 73
Afinox	p. 105
Avanzini Bruciatori	p. 125
Cameo	p. 127
Cerutti Inox	p. 132
Conserve Italia	p. 37
Cuppone Ovens	p. 53
Demetra	p. 63
Dorigo Forni	p. 81
Di Marco Corrado Srl	p. 31
Dr. Zanolli	p. 59
Eredi Malaguti	p. 11
Expo Mediterraneo	p. 14
Farm Frites	p. 83
Gam International	p. 41
Gi Metal	p. 27
Goglio	p. 47
Grandi Molini Italiani	p. 75
Hot Dry Delivery	p. 91
Ireks Italia	21
Italforni Waico	p. 115
Italforni	p. 25
Lactalis -Galbani	p. 2
La Torrente	p. 9
Lilly Codroipo	p. 3
Marana Forni	p. 33
Millberg	p. 45
Molino Agugiaro	p. 13
Molino Braga	p. 19
Molino Cosma	p. 51
Molino Casillo	p. 87
Molino Dalla Giovanna	p. 57
Molino Magri	p. 81
Molino Naldoni	p. 69
Molino Pasini	p. 7
Pizza Master	p. 97
Rinaldi	p. 103
Sacar	p. 121
Sanfelici	p. 131
Scuola Italiana Pizzaioli	p. 85
Sigep	p. 130
Sitta	p. 79
Sirman Spa	p. 81
Starpizza	p. 113
Sunmix	p. 101
Tanagrina	p. 95
Trinka Srl (Molecola)	p. 15
Velma	p. 117
Ventidue	p. 109
Vito	p. 129

— Sommario —

6

EDITORIALE

di Antonio Puzzi

8-10

PRIMA PAGINA

a cura della redazione

12

PIZZA NEWS

a cura della redazione



Il futuro è già qui - pizzaiolo “homo tecnologicus”

di Domenico Maria Jacobone

22

Vedo un futuro Vintage

Intervista

a Casa Surace

di Antonio Puzzi

28

Solo forno a legna: Il futuro passa da qui?

di Giusy Ferraina



Glossario

di Domenico Maria Jacobone



Poke Bowl

a cura della dott.sa

Marisa Cammarano

42

La teglia del Futuro

a cura della redazione

48

LA BIRRA

Birra Artigianale - Prove di futuro

di Alfonso del Forno

54

Granchio Blu: la soluzione è mangiarlo?

di Caterina Vianello

60

SLOW FOOD

Mediterraneo Slow: il futuro parte dalla contaminazione

a cura di Slow Food Italia

64

Pane e Salute: tutto parte dal frumento

di Giusy Ferraina

70

LONELY PLANET
DEL GUSTO

Enogastronomia Milanese

di Giampiero Rorato



76

La posta dei lettori

di Noemi Caracciolo

88

Vuoi aprire una pizzeria a Napoli?

a cura della redazione

92



Olio d'Oliva vino e formaggi

di Giampiero Rorato

98

Giuseppe Romano La Corte degli Dei

di Noemi Caracciolo

106



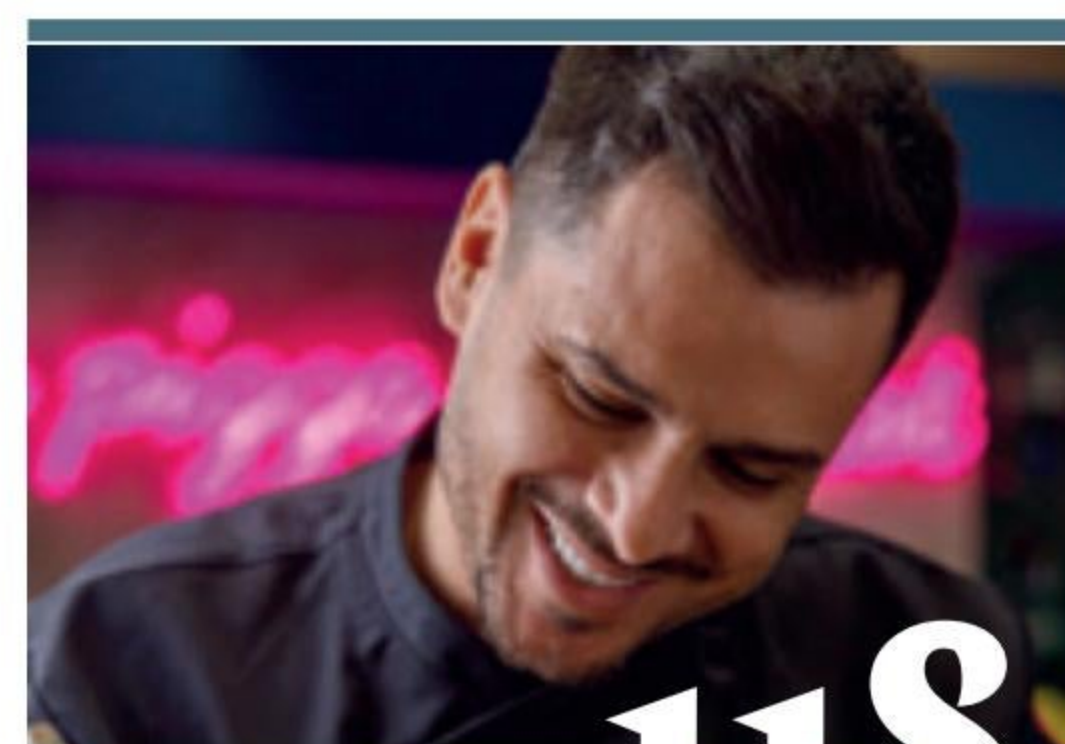
Gluten free e impasti indiretti: binomio futuribile?

di Alfonso Del Forno

110

Antonio Polichetti Pizza Chef

di Noemi Caracciolo



118

LA PAROLA
AI PIZZAIOLI

Pier Daniele Seu segnala Luca Pezzetta

a cura della redazione

126

UN LIBRO AL MESE

"I Signori del Cibo"

a cura della redazione

LE AZIENDE INFORMANO

Marana _____ p. 104

Molini Pizzuti _____ p. 124

Valoriani _____ p. 116

Editoriale

Antonio Puzzi

Sembra ieri e invece è già domani. Sembra ieri quell'ottobre 2019 in cui, ancora ignari di un mondo che di lì a poco ci avrebbe riservato non poche sorprese, questa rivista chiudeva a Milano una strepitosa edizione del Campionato europeo della pizza. E invece siamo già qui a riaprire le porte a concorrenti provenienti da tutta Europa per celebrare sul palco di Host 2023 a Rho Fieramilano un nuovo appuntamento degli "europei del disco di pasta".

Sembra ieri che entravamo in una pizzeria e, recandoci al bancone, chiedevamo un condimento nato dalla nostra fantasia, certi che il pizzaiolo ci avrebbe soddisfatti. E invece è già da un po' che ci sentiamo rispondere che il cliente non ha sempre ragione e che la scelta degli abbinamenti spetta esclusivamente al Maestro Pizzaiolo.

Sembra ieri che vedevamo spuntare i primi distributori automatici di bevande e snack in strutture pubbliche, scuole, ospedali e anche strade... e forse mai avremmo ipotizzato che il futuro ci avrebbe riservato anche *vending machines* per pizza e patatine fritte.

Sembra ieri il tempo in cui leggevamo i dati in vertiginoso aumento delle iscrizioni agli istituti alberghieri e invece già da tre anni si lamenta un aumento dell'offerta e, adducendo le motivazioni più disparate, un disperato calo del personale disponibile.

Sembra ieri che parlavamo di innovazione dalle colonne di questo giornale (e in effetti era solo un anno fa) e molte di quelle cose sono già diventate patrimonio collettivo. In questo numero allora vogliamo gettare lo sguardo "un po' più in là", chiedendoci quale sia il confine tra tradizione e innovazione e soprattutto capire se il "domani" che stiamo costruendo sia effettivamente di quel "ieri" che ci stiamo lasciando alle spalle.

Per rifletterci insieme, vi aspettiamo a Host dal 13 al 17 ottobre, dove vivremo, oltre al Campionato Europeo della Pizza, un intenso weekend di talk, masterclass e incontri formativi di cui trovate i dettagli nelle pagine di questo numero.

L'augurio che vi faccio questo mese è dunque quello di poter scoprire con noi che il futuro - quello fatto di cose buone e ragionate - è già qui. A noi il compito di accoglierlo.

Un affettuoso saluto,
nio

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia n.1019 del 02/04/1990
Anno XXXIV - n.9 ottobre 2023 - Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE ONORARIO

Giampiero Rorato

DIRETTORE RESPONSABILE

Antonio Puzzi

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Lorella Di Vilio

PUBBLICITÀ

Caterina Orlandi

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE) Tel. 0421/212348
- Fax 0421/81007 - E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA

illustrazione di Liubov Dronova

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello,
Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.),
P.M.Q. Steve Green (U.S.A.).

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A:

abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it
L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007



LINEA PIZZERIA

L'ARTE DELLA FARINA IMPRESSA NEL DNA.

a cura della redazione

prima pagina

La migliore pizza del mondo? È quella di Diego Vitagliano, brand ambassador Molino Grassi

10

Diego Vitagliano Pizzeria (Napoli) è prima classificata nella 50 Top Pizza World 2023, la prestigiosa classifica globale della più influente guida di settore (con oltre mille ispettori anonimi sparsi in tutto il mondo) che come ogni anno ha stilato la lista dei cento migliori locali, premiati nei giorni scorsi al Teatro di Corte di Palazzo Reale, Napoli.

Parimerito con I Masanielli di Francesco Martucci (Caserta), l'oro di Diego diventa motivo di orgoglio anche per Molino Grassi - di cui Vitagliano è brand ambassador - che da sempre crede nell'eccellenza della migliore italianità.

“Siamo particolarmente felici di questo premio: Diego l'ha meritato - fa sapere l'Azienda - e ci rende fieri che faccia parte della nostra squadra. La levatura del suo lavoro è sempre stata altissima e ora è tradotta in un risultato misurabile e tangibile: questo primo posto indica una performance e uno standard qualitativi oggettivamente superiori”.

“La pizza parla un linguaggio nobile: deve essere coraggiosa e puntare in alto”, aveva poco tempo fa raccontato Diego nel corso di una demo per Molino Grassi, proprio a Napoli, in occasione di Tuttopizza 2023. “Oggi il nostro lavoro ha cambiato volto: il business della pizza è una vera e propria azienda, e il prodotto deve essere conciliabile con le esigenze odierne. L'obiettivo è far star bene il cliente, oltre la ‘buona pizza’ è questo che fa la differenza”. Ingredienti e partner giusti diventano dunque una leva fondamentale. “Ecco perché lavoro con Molino Grassi: con loro condivido l'approccio al fare sempre bene e, possibilmente, sempre meglio”.



Torna Eroica, il Festival della viticoltura eroica

Sabato 30 settembre e domenica 1° ottobre torna EROICA, il Festival della viticoltura eroica e dei formaggi d'alpeggio, che fa tappa a Pinerolo dopo avere toccato con successo Ostana nella prima edizione.

Ideato e realizzato da Fondazione Contrada Torino Onlus e Viso a Viso - Cooperativa di Comunità, il Festival ha il sostegno della Camera di commercio di Torino, della Camera di commercio di Cuneo e il Patrocinio del Comune di Pinerolo.

“La viticoltura eroica fa parte del paesaggio e della storia del pinerolese, è quindi un orgoglio vedere come tante realtà del territorio abbiano ripreso questa tradizione afferma Francesca Costarelli, Vicesindaca e Assessora alle attività produttive di Pinerolo. È importante per la città di Pinerolo ospitare gli incontri e le degustazioni di EROICA, un'occasione unica per la collettività di scoprire la ricchezza delle nostre terre”. Saranno circa venti gli espositori, tra viticoltori e margari, sotto i portici di Corso Torino e Via Chiappero. Si potranno trovare: formaggi di malga, come il Plaisentif, la toma del lait brusc, il tomino del Talucco e, tra i vini, Ramiè e Carema.

“Attraverso questo Festival itinerante vogliamo promuovere un'economia di territorio eroica fatta di passioni e di competenze destinate a conservare le tradizioni eno-casearie; intendiamo mettere in luce i prodotti e i protagonisti di un'economia di altissima qualità che garantisce la salvaguardia dei territori montani e che contribuisce a preservare quella biodiversità che così significativamente identifica le nostre montagne”, sostiene Germano Tagliasacchi, Direttore della Fondazione Contrada Torino Onlus. Talk al pomeriggio (su acqua e benessere animale) e concerti al mattino (a cura degli allievi delle scuole del territorio) per allietare i visitatori presso la sala concerti “Italo Tajò” nell'ex Chiesa di San Giuseppe. Le degustazioni guidate saranno invece al tardo pomeriggio nelle sale del laboratorio didattico del CFIQ Il Germoglio a cura dell'Enoteca Regionale dei vini della Provincia di Torino.



laTORRENTE

il buon pomodoro italiano

*Pomodori bio la Torrente,
ci prendiamo cura di voi.*



Tante idee da assaporare ogni mese con i nostri dodici “Artisti della pizza”. Questa speciale varietà proviene da agricoltura biologica, da aziende che seguono un metodo di coltivazione e produzione incentrato sul rispetto della natura e delle caratteristiche del suolo, in modo da salvaguardare la salute dell’ambiente, del consumatore e dell’agricoltore stesso. Ottobre è stato dedicato al nostro caro pizzaiolo **Marco Montuori** che con la sua specialità “Pinsa romana ai funghi” ha lasciato tutti a bocca aperta.

*Per chi volesse assaggiare le sue creazioni gourmet può recarsi a
Roma nella sua “Mia - Pizzeria Creativa” 126 D*



RISPETTIAMO
L'UOMO E L'AMBIENTE



POMODORO
ITALIANO



IN TAVOLA
DAL 1965



MATERIE PRIME
SELEZIONATE



SICUREZZA E
QUALITÀ



www.latorrente.com - info@latorrente.it





Il prodotto che scioglie ogni dubbio

La gamma Filanti Galbani Professionale si amplia con il nuovo Filante Affumicato. Intensa fragranza, gusto inconfondibile e una fusione rapida e regolare: il nuovo Filante Affumicato di Galbani Professionale è studiato per offrire il risultato perfetto in tutte le preparazioni a caldo, anche oltre al mondo pizza. Dalle lasagne alle torte salate, fino ai classici arancini, il suo gusto intenso e affumicato è il tocco in più pensato appositamente per ristoranti, gastronomie e tavole calde. Inoltre, la sua consistenza filante lo rende perfetto per creare deliziose ricette con un effetto "filo" morbido e abbondante.

Se cerchi un nuovo twist da dare ai tuoi piatti, prova il nuovo Filante Affumicato Galbani Professionale un prodotto la cui affumicatura raffinata e non invadente nasce per amalgamarsi al piatto, e non per coprirlo.



Il Panettone Natalizio Masterclass del Maestro Caridi

In esclusiva per Molino Naldoni la Masterclass dedicata al lievito per eccellenza! Sei un pasticciere? Prenota subito il tuo posto! Affrettati: il 24 ottobre è vicino e i posti sono limitati! Ritorna il Maestro Pasticciere Sebastiano Caridi per condividere la sua arte con i clienti Molino Naldoni.

Al via le iscrizioni per la **Masterclass dedicata al Panettone Tradizionale**, il lievito per eccellenza! Il panettone è la sfida di tutti i professionisti del mondo dell'alta pasticceria e non a caso una delle creazioni più autentiche del Maestro Caridi! Il corso prevede l'impiego efficiente delle farine Molino Naldoni ideali per la pasticceria, la maturazione del lievito madre e tutti i segreti dell'alta pasticceria: dalla scelta delle materie prime alla conservazione del prodotto finito. Il taglio pratico si focalizzerà su tecniche, segreti, elementi di food cost e razionalizzazione della produzione.

Dove? La Masterclass si terrà presso **FERMENTUM Dove lievitano le idee** la sala degustazione presso la sede centrale di **MOLINO NALDONI**: Via Pana, 156 a Faenza.

Quando? 24 ottobre dalle ore 9 alle ore 16 (pausa pranzo di 1 ora dalle 12.30 alle 13.30 circa)



A chi è rivolto l'evento? La Masterclass è un'esclusiva Molino Naldoni ed è dedicata ai professionisti del settore.

Come partecipare? L'acquisto di **8 sacchi di farina Vienna** per grandi lievitati dà diritto alla partecipazione gratuita.

Dettagli del corso • Gestione del lievito madre • Realizzazione dell'impasto del Panettone in tutte le sue fasi di maturazione, lievitazione, cottura e stoccaggio • Elementi che differenziano panettone e pandoro • Informazioni sullo stoccaggio e teoria sulla produzione razionale

Per prenotazioni scrivere a: beatrice.colucci@molinonaldoni.it indicando i dati personali del partecipante (nome, cognome, contatto telefonico e indirizzo e-mail) e quelli aziendali (ragione sociale, indirizzo postale, contatto telefonico e indirizzo e-mail). Iscrizione obbligatoria. Posti limitati.

M.A.M. FORNI

È una famiglia modenese, dove cucinare è una cosa seria.

host Milano
INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION
13-17
OTTOBRE
2023
fieramilano
Padiglione 3P - Stand E65 F66



ELETTRICO

A GAS

ROTANTE

A LEGNA



Da oltre mezzo secolo, MAM rappresenta la tradizione e la dedizione al lavoro di Modena e dei suoi cittadini. Le sue origini e la sua cura per i dettagli si sposano perfettamente con la costante ricerca per lo sviluppo di nuovi prodotti e tecnologie nel settore. MAM,

infatti, è diventato un marchio leader grazie ai suoi forni combinati e rotanti esteticamente accattivanti e grazie a materiali di alta qualità e maestria artigianale. MAM è un marchio leader perché i suoi forni esaltano in tutto il mondo il vero gusto della pizza napoletana.

www.mamforni.it



PRODOTTI ITALIANI . TECNOLOGIA ITALIANA . GUSTO ITALIANO

M.A.M. s.r.l. Via C. Angiolieri, 28-34 . 41123 Modena (Italy) . Tel. +39 059 330219 . mam@mamforni.it

Robo premia le 50 migliori pizzerie del mondo in occasione del 50 Top Pizza World 2023

D'Amico e Robo, brand del Gruppo specializzato nella produzione di prodotti per l'Ho.Re.Ca, hanno consegnato a Napoli un premio speciale in occasione di **50 Top Pizza World 2023**, la guida che premia le migliori pizzerie in Italia e nel mondo, il **Performance of the Year – Robo Award** a **Tony's Pizza Napoletana Pizza Rock (USA)**. **Tony Gemignani**, 13 volte campione del mondo di pizza, porta la sua passione e la perfezione delle sue pizze pluripremiate a North Beach, nel cuore della Little Italy di San Francisco. Tony's Pizza Napoletana presenta un menù vasto, realizzato con ingredienti autentici importati direttamente da Napoli, capitale mondiale della pizza. Oltre alla pizza, il menù offre pasta e secondi piatti tipici della cucina italiana, da abbinare a vini nazionali e d'importazione per godere a pieno di un'esperienza 100% Made in Italy. La **cerimonia di premiazione** si è tenuta a Napoli il **13 settembre**, a partire dalle ore 18, presso il **Teatro di Corte di Palazzo Reale**, ed è stata trasmessa anche in diretta streaming sulle pagine social di D'Amico e Robo. Al termine della premiazione, la serata è proseguita con il **Party After Prize**, che ha avuto luogo nella bellissima location di **Palazzo Caracciolo**.

Nel corso della serata è stato realizzato un ricco menù, che ha visto protagoniste delle diverse preparazioni alcune delle **specialità Robo**. "Grazie al nostro ruolo di ambassador del Made in Italy abbiamo non solo il piacere, ma anche il dovere di promuovere la cultura della pizza e valorizzarla in tutto il mondo. 50 Top è una realtà con cui siamo in sinergia ormai da anni e grazie alla quale, come Gruppo, portiamo avanti nuove sfide e arricchiamo la nostra expertise nel tempo. Ci teniamo a ribadire l'importanza e il prestigio del piatto più amato di sempre, e sottolineare come i nostri prodotti, eccellenza italiana per gusto e qualità, possano essere il valore aggiunto e gli alleati perfetti per arricchirla, al fine di dar vita sempre a nuovi sapori e creazioni inedite apprezzate in ogni parte del mondo" ha dichiarato **Maria D'Amico**, Marketing & Sustainability Manager D'Amico.



Grande successo per la 1^ edizione de "La Festa dei Granai" al Molino Dallagiovanna

Si è tenuta sabato 9 settembre a **Gragnano Trebbiense** nel piacentino la **1^ edizione de "La Festa dei Granai"** organizzata da **Molino Dallagiovanna** per celebrare il forte legame con il territorio, la **Wheat Valley**, cuore pulsante della produzione di grano tenero in Italia, far conoscere le sue eccellenze e valorizzare l'attività degli agricoltori locali. Ai migliori tra loro, che si sono distinti in 4 varietà diverse di grano, Molino Dallagiovanna ha consegnato il premio "**Chicco d'Oro**". Ad aggiudicarselo sono state **l'azienda agricola Carella** (per la varietà Grano Biscottiero), **l'azienda agricola Chioso di Bersani** (per la varietà Grano Panificabile), **l'azienda agricola Ferrari Silvano e Giorgio** (per la varietà Grano di Forza), e **l'azienda agricola Roberto Scrocchi** (per la varietà Grano Taylor).



"La Festa dei Granai" ha fatto da cornice anche alle attesissime finali nazionali di **Pastry Bit Competition** e **Pizza Bit Competition**, le gare che Molino Dallagiovanna ha ideato per i pasticceri e i pizzaioli professionisti con la collaborazione del **Gambero Rosso**. Vincitore di **Pastry Bit Competition** e del titolo di "**Dallagiovanna Pastry Ambassador 2024**", volto ufficiale del Molino per il settore pasticceria in Italia e nel mondo, è il romagnolo **Luca Rubicondo**, 37 anni, della Rubicondo Pasticceri di Solarolo, in provincia di Ravenna.

A vincere la **Pizza Bit Competition** e ad aggiudicarsi il titolo di "**Dallagiovanna Pizza Ambassador 2024**", volto ufficiale del Molino per il settore pizza in Italia e nel mondo, è l'abruzzese **Luca Valle**, 30 anni, di Giulianova. Dopo una lunga gavetta, iniziata all'età di 14 anni, è arrivato ad aprire una sua attività "Anima Concept Pizza" a Roseto degli Abruzzi, sempre nel teramano.

Pizza Bit Competition, alla sua seconda edizione, è la gara che **Molino Dallagiovanna** ha ideato per i **pizzaioli professionisti** con la collaborazione come media partner del **Gambero Rosso**.

NATURA AD ALTA PRESTAZIONE



LA FARINA MADE IN ITALY PER I PROFESSIONISTI.

La qualità non è mai un caso e **la ricerca dell'eccellenza** è un impegno costante.

Le nostre farine sono **prodotte al 100% con energia proveniente da fonti rinnovabili** e ogni giorno il nostro obiettivo è quello di garantire a tutti i professionisti che si affidano a Le 5 Stagioni **elevata qualità e alte prestazioni**.



SCOPRI TUTTA LA GAMMA
DI FARINE LE 5 STAGIONI
pizzastories.le5stagioni.it



RHIS 2023 RISTORA HOTEL SICILIA

12 - 15 Novembre
19° EDIZIONE

SALONE DELLE ATTREZZATURE
E DEI SERVIZI PER IL SETTORE HO.RE.CA.

3° Trofeo

Ristora Hotel Sicilia

Grande sfida tra pizzaioli

Mercoledì 15 novembre

il primo classificato
vincerà la partecipazione
alla gara di

PIZZA CLASSICA
AL MONDIALE 2024

In collaborazione con:



per l'iscrizione: redazione@pizzaepastaitaliana.it

RHIS 2023

Sicilia Fiera / Misterbianco Catania
Padiglioni B1-B2

www.ristorahotelsicilia.com

SICILIA FIERA
Exhibition Meeting Hub

CONFCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA
TERRE DELL'ETNA E DEL BAROCCO
CATANIA METROPOLITANA

expo m
mediterraneo

Organizzazione:

Expò Mediterraneo - Sistema Confcommercio Catania
Via Mandrà, 8 - 95124 Catania
Tel. +39 095 7310711 Int.4 - Fax +39 095 351253
info@expomediterraneo.it

MOLECOLA®
ITALIANA VERA



L'UNICA
IN ACQUA
MINERALE
NATURALE



visita il nostro sito



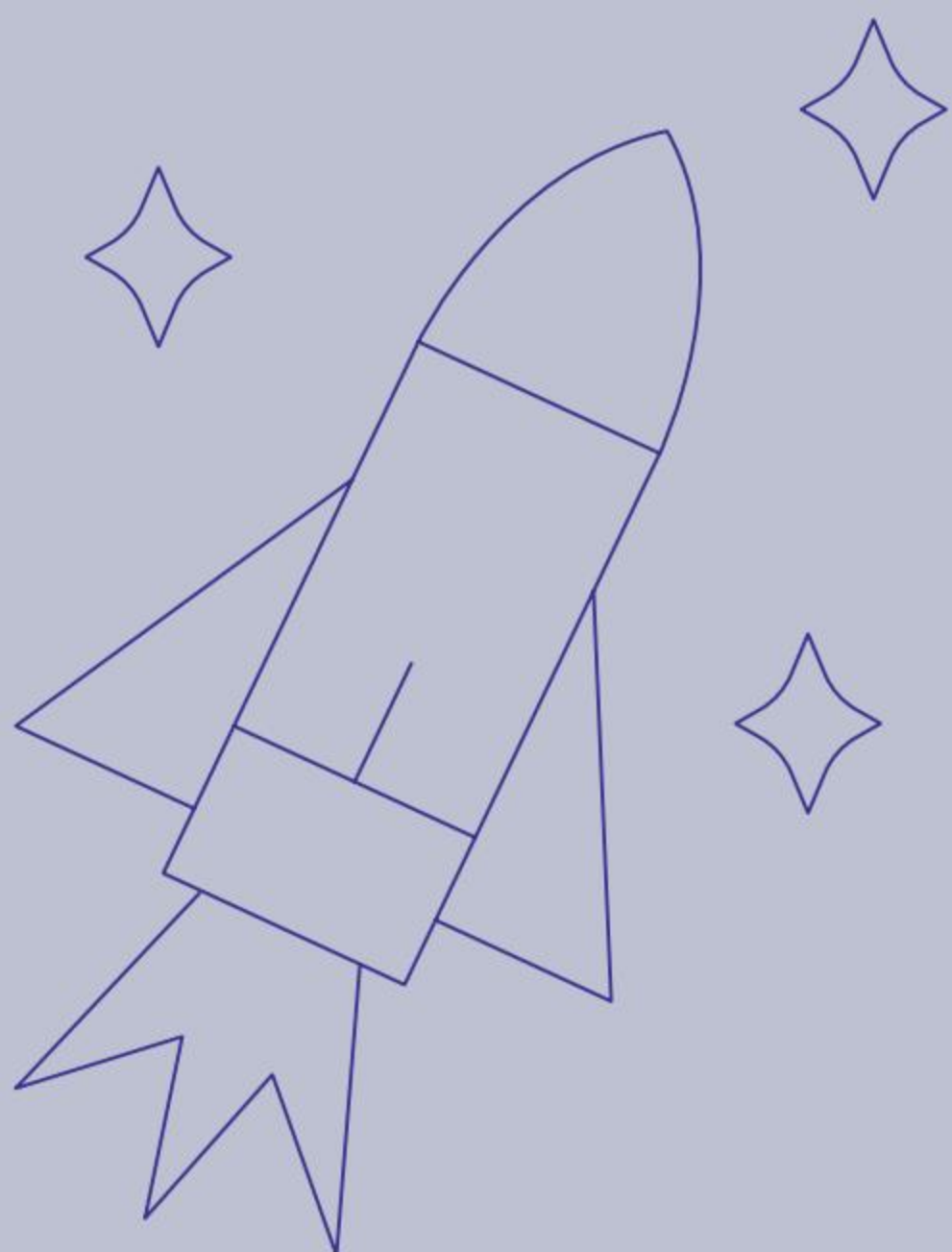
SCEGLI L'ITALIANA VERA

Il futuro è già qui.

Diario da una pizzeria del futuro

di Domenico Maria Jacobone

Questa mattina è cominciata bene: al mio risveglio la vetrata sulla spiaggia era illuminata da un gradevole sfondo violaceo che increspava le placide onde verso l'aurora del nuovo giorno. Il nostro pianeta gemello splendeva rosso, di riflesso alla nostra Stella Teegarden. In questo momento stiamo velocemente arrivando al primo fine settimana "caldo" di questo mese e dovrò regolare di conseguenza tutti i macchinari per rendere al meglio il servizio di questa sera. Milioni di anni di evoluzione, ma se non correggo l'igrometro le impastatrici mi sbagliano ancora gli impasti.



Qui su Teegarden B non ci sono vere e proprie stagioni, il pianeta ci impiega 5 giorni a completare l'orbita intorno al nostro sole tra il punto più lontano e quello più vicino. Quando sono state scritte le leggi del pianeta, il Governo ha istituito la divisione del tempo in cinquimane: lavoriamo dal lunedì al giovedì ed il venerdì è festivo. Nel corso di una cinquimana la temperatura oscilla tra le minime di 22° e le massime di 30 gradi: si vive in una perenne e dolcissima stagione che sulla Terra avrebbero chiamato primavera-estate.

In questo lontano pianeta siamo a poco più di 12 milioni di anni luce dalla Terra, in distanza vuol dire che le prime generazioni di coloni terrestri hanno percorso un po' più di un trilione di km e più di centocinquant'anni per venire qui: altro che esodo! Nessuno fino al 2235 avrebbe mai pensato si potesse venire ad abitare qui. Oggi sono passati quasi altri 500 anni terrestri, ma devo dire che il primo pizzaiolo della nostra famiglia pare avesse avuto ragione: diceva che avremmo trovato una soluzione a tutti i problemi che affliggevano il pianeta Terra, ma che nulla si sarebbe potuto fare senza rispettare

il sapere e la conoscenza acquisita in migliaia di anni. E, soprattutto, diceva che non sarebbe mai partito senza poter continuare a fare il suo lavoro: lui è stato il primo pizzaiolo intergalattico! Qualcuno aveva ironizzato sul futuro della pizza in un vecchio film degli ultimi anni di fine 1900, forse si chiamava *Ritorno al Futuro II*: in una scena la famiglia del protagonista metteva una minipizza congelata in una specie di fornetto domestico e, dopo pochi secondi, ne prendeva una cotta a puntino a dimensione famiglia. Che risate guardare il futuro visto con gli occhi del passato! Niente macchine volanti, la vecchiaia è un problema ormai lontano, ad oggi non abbiamo ancora trovato altre forme di vita extraterrestre intelligenti: i coloni che sono arrivati qui hanno trovato solo vegetali e qualche pesce, ma in questo clima riusciamo a coltivare il fantastico mais X1-F14H che ci consente di mangiare con un buon apporto di farina ad aggiunta proteica. La sfida, per chi ha fatto il salto





spaziale, è stata quella di sopravvivere e scommettere sull'ignoto, ma basandosi su conoscenze consolidate alle spalle: le pizze nello spazio non lievitano, nemmeno con la gravità artificiale. Questo è un fatto, ma per fortuna, più di 600 anni fa alcuni esperimenti fatti sulla vecchia stazione orbitante e poi replicate nelle prime colonie lunari e migliorate per adattarsi alle astronavi ci hanno consentito di poter continuare a mangiare pizza! Solo che oggi le pizze le stampiamo in 3D e le cuociamo con le foto-lampade laser, in 1,2 minuti produciamo una margherita conforme agli standard NeaPiz-ICP.DR-56.

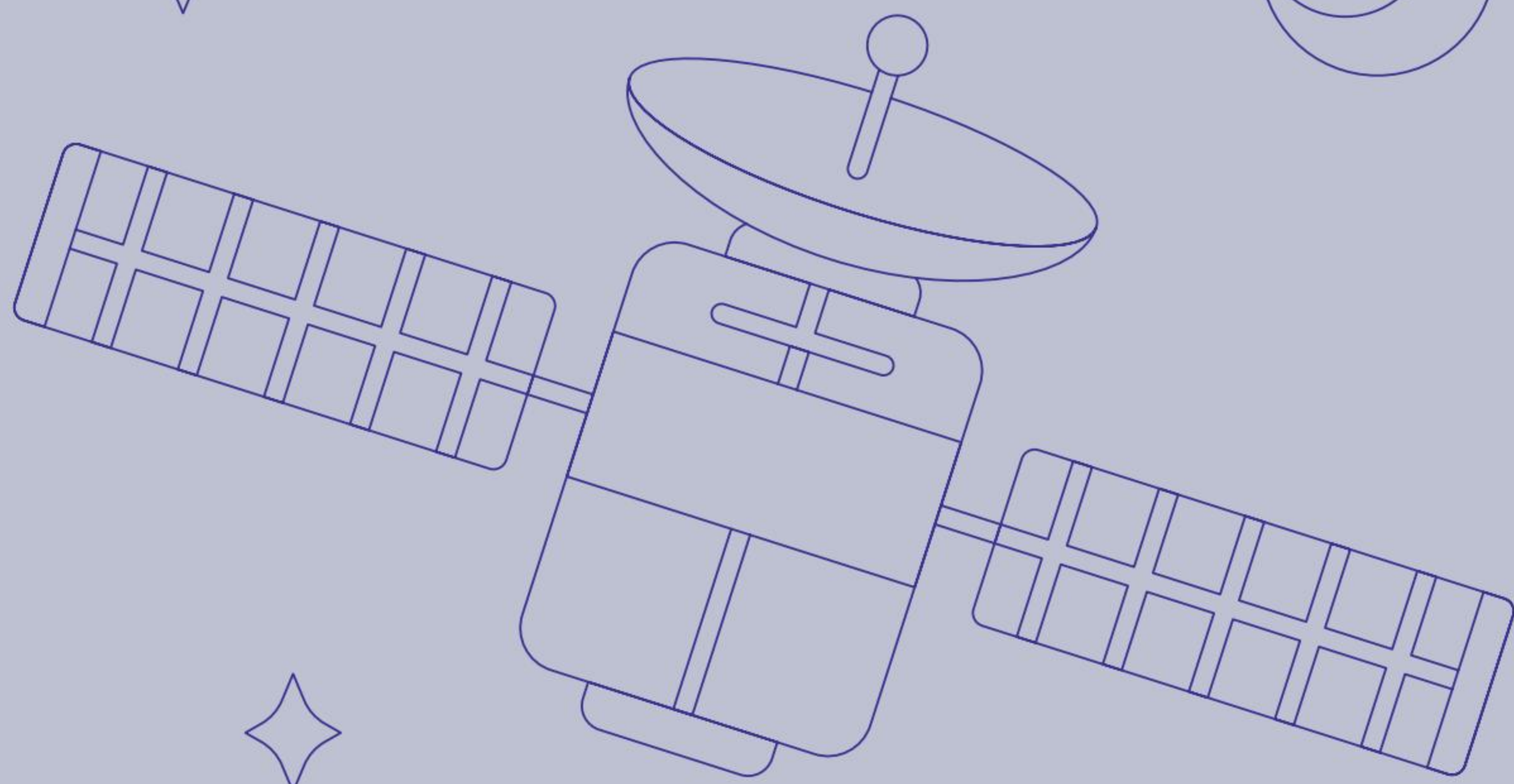
Il vero problema di quest'ultimo periodo è diventato il sindacato degli androidi artigiani che chiede più tempo libero per gli androidi pizzaioli. A detta del sindacato vorrebbero competere nel concorso intergalattico dei pizzaioli della Lega Apollo 75, insomma: alla fine del 2200 pensavamo di aver risolto i problemi sociali con le macchine, ma l'AI è stata più furba di noi ed ha replicato i nostri sistemi piuttosto che correggerli.

Ora mi trovo a cercare di organizzare i turni tra androidi e la nuova generazione di pizzaioli umani sperando che nessuno intralci l'altro... Parlando di lavoro, ancora oggi la pizzeria è sicuramente un business che funziona: ho risolto il problema delle consegne, mi hanno appena consegnato nuovo furgone carrozzato per la pizza che ogni sera produce e distribuisce pizze in tutto il quartiere, fa quasi tutto da solo, ma devo sempre stare attento a verificare gli ingredienti e riempire i tubi di cibo disidratato per fargli mescolare gli ingredienti da stampare. Oggi un cliente vive l'esperienza di una pizza cucinata immediatamente fuori dalla sua porta e che consuma calda e subito grazie ai nuovi piatti magnetici ad induzione che poi mette nella Giratrix III che li lava, sanifica e me li restituisce all'ordine successivo. All'inizio della mia carriera ero

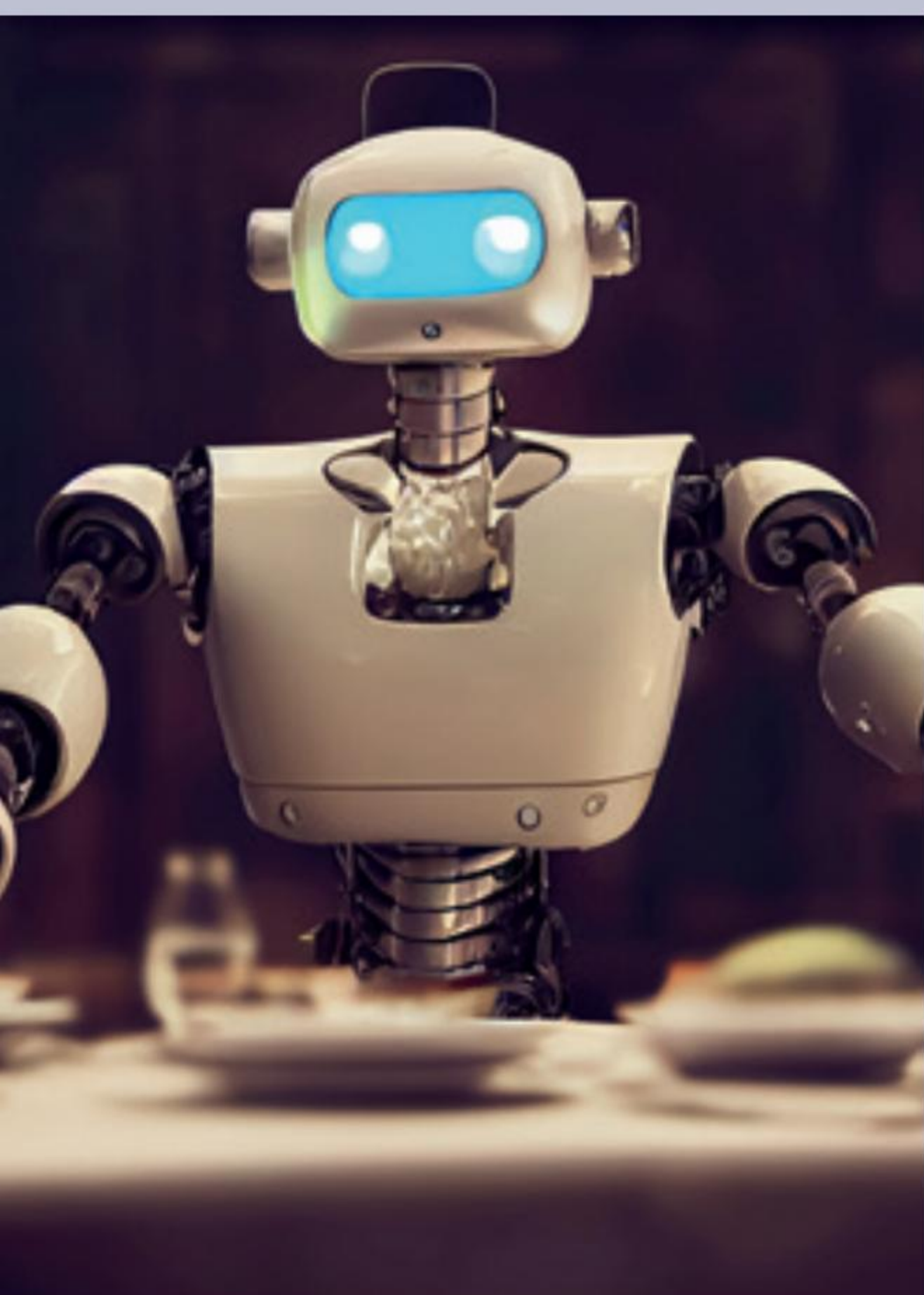
omologato alla moda del momento: il mio locale era spoglio e bianco, con i piani di appoggio standard e le sedute magnetiche a basso costo. Dopo anni di tentennamenti ho deciso per una piccola rivoluzione: sono mesi che lavoro ad un'esperienza immersivamente reale!

Ho trovato una vecchissima foto, probabilmente di diversi secoli fa, con un ristorante colorato e pieno di persone festanti. Qui sto cercando di educare i miei clienti a lasciare gli Occhiali da Visione Aggiornata per vedere i colori dei miei piatti, sto facendo decorare gli arredi ed i muri, i tavoli ed i pavimenti con il laser gel in modo che riproducano legni e colori. A furia di indossare i visori abbiamo perso l'abitudine a godere dei colori naturali ed ognuno di noi può vedere il mondo con i colori che preferisce, ma su uno





standard deciso dal prisma. I sapori hanno fatto la stessa fine: oggi tutti i sapori e gli odori sono standardizzati su protocolli intergalattici ed ognuno di noi, sin dalla nascita, ha già un catalogo genetico di nutrienti e sapori standard ai quali attingere e combinare per realizzare i mix carbo-proteici ideali. Qui nulla è lasciato al caso sull'alimentazione, ma leggendo vecchie trascrizioni dove alcuni Chef parlavano di invenzione e rivoluzione dei piatti, mi sono reso conto che forse ci siamo persi un po' di genialità tipica di questo lavoro. I nostri Robot Chef sono in grado



di replicare gli ultimi 900 anni di cucine della galassia, ma tanti di noi preferiscono la sicurezza delle razioni M-liquid-standard alla sperimentazione di ricette fatte senza alcun rispetto della salute. Una volta ho sentito parlare di una ricetta tipica italiana che si chiamava Carbonara: un'acozzaglia di grassi, uova, carne di maiale e pasta che mi fa accapponare la pelle solo a pensarci. Dopo anni di riflessioni, una mattina ho gettato il cuore oltre l'ostacolo e, dopo aver fatto testamento, ho commissionato al mio RoboChef di fiducia di prepararmene una. Solo per gli ingredienti ci ha messo 6 giorni a capire come combinarli, ma il risultato è stato stupefacente: non sono morto (!) ed ho assaggiato la cosa più squisita che mi sia capitato di mangiare in più di novant'anni!

Facendomi coraggio ho deciso di fare un'esplorazione dei sapori antichi e la scorsa settimana, frugando da un rigattiere, ho trovato una vecchia cornice digitale di metà 2023 che ha tutta una serie di foto di piatti. Le ho passate allo scanner culinario che ha analizzato, riconosciuto, catalogato e proposto tutte le ricette che è riuscito a riconoscere. Memore di quanto successo con la carbonara, ho deciso che esplorerò qualche piatto senza leggere quali erano gli ingredienti. Oggi ho chiesto un risotto zafferano e salsiccia: la dispensa digitale ha ordinato gli

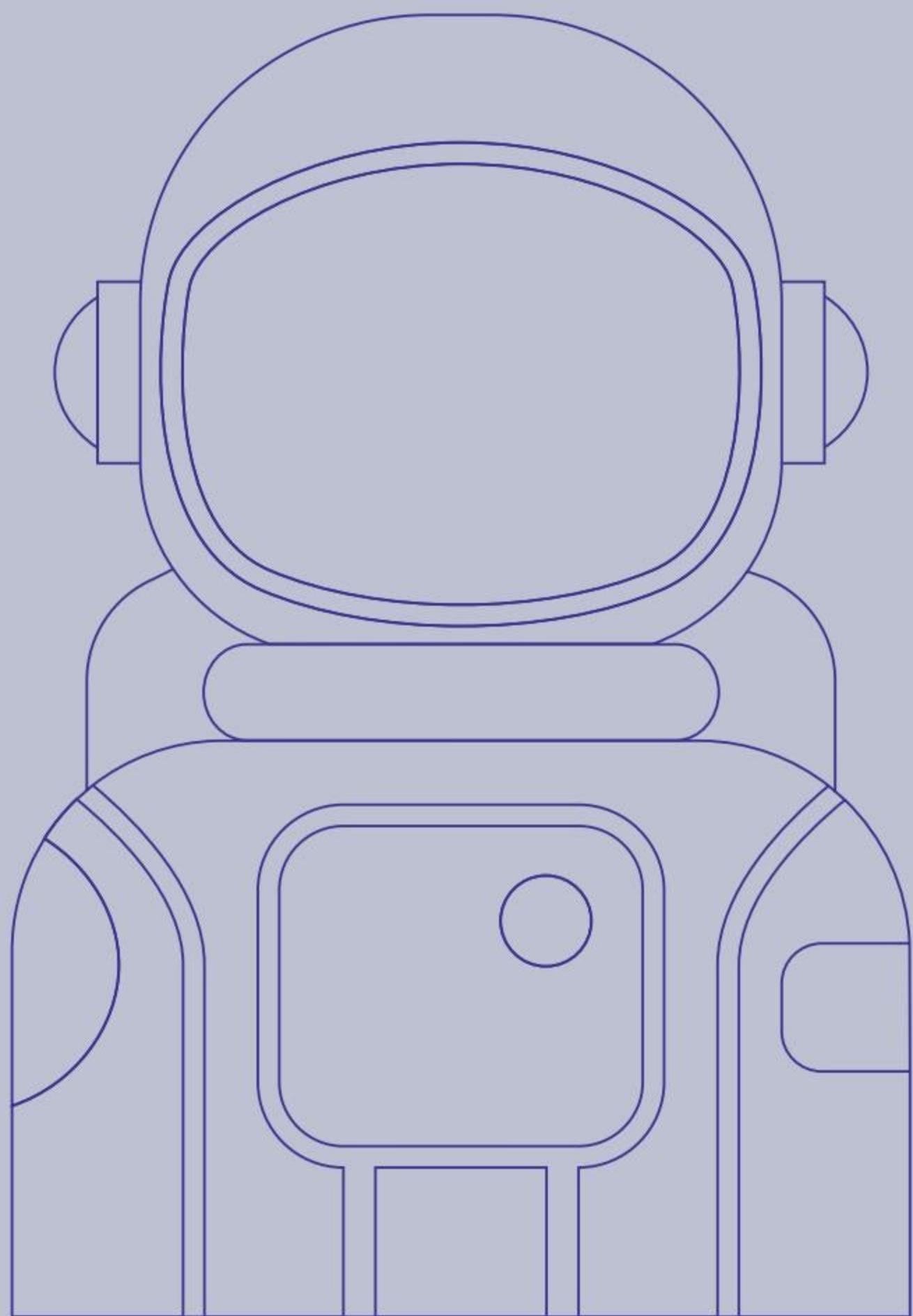


ingredienti al geno-market che li stamperà con la combinatrice genetica e consegnerà domani mattina al mio robot-chef che ha preso coraggio e con il programma di apprendimento settato al 100% mi ha promesso una "scossa" di gusto nella mia vita fatta di sapori preordinati e sicuri. Adesso si è fatto quasi tardi, devo andare a controllare la pizzeria. Non ho ancora capito se da quando l'ho aggiunta al modulo ristorante ho fatto un affare o ci sto rimettendo in salute: due locali sono complicatissimi da mandare avanti, ancor di più se sono sincroni! Non avendo ancora le disponibilità economiche per comprarmi



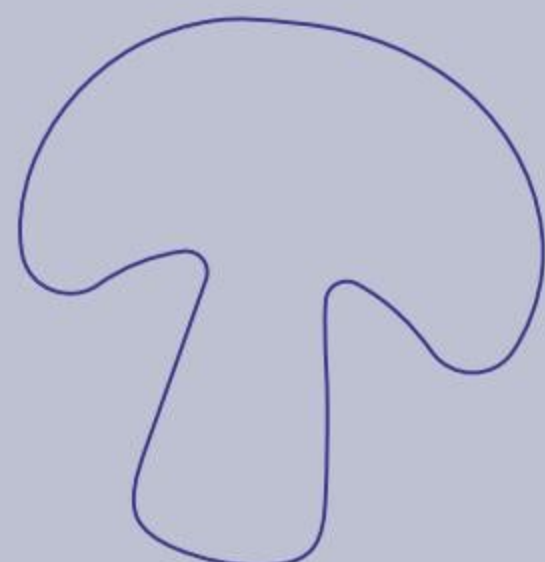
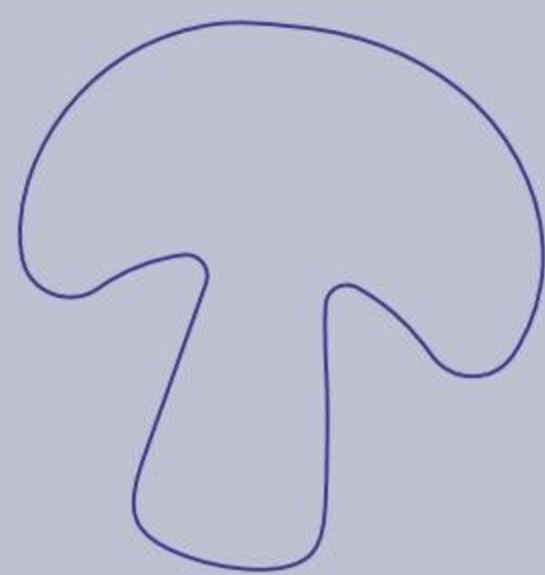
Da 160 anni, un sogno di Farina.



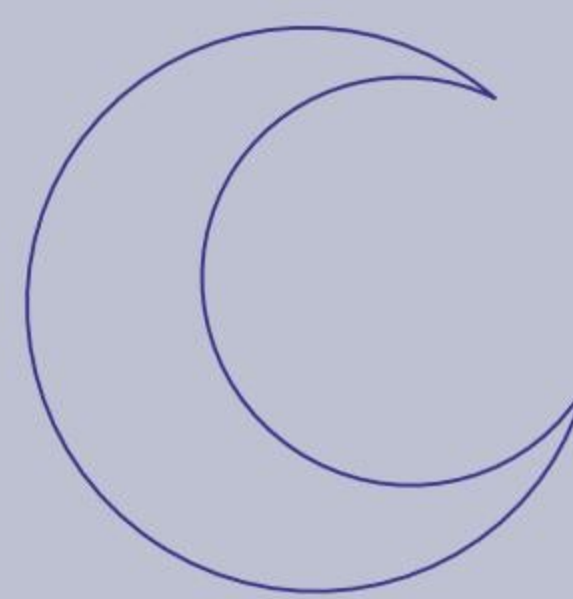


un bel clone, lavoro il doppio delle ore. Poi non mi sono ancora abituato a questa soluzione a levitazione flottante magnetica che ruotando su un solo ingresso fa accedere i clienti che hanno prenotato ad entrambi i locali. Ammetto che mi dà un po' di mal di mare quel movimento di switch rotativo, ma il mio "Ristorante dei sapori antichi" insieme alla "Pizzeria del buon ricordo" è uno dei pochi ad incuriosire umani (e qualche androide antropomorfo) che abitano in questa zona proprio perché ci sono io che faccio

ricerca e propongo sapori insoliti. Domani sarà giovedì, il giorno delle tavole sociali tecnologiche. Ho istituito questa piccola rivoluzione (la prima volta sono venuti a multarmi anche i vigili della sicurezza sociale!), dove per una cena a cinquemana si uniscono tutti i tavoli ed i clienti si siedono di fianco e di fronte a perfetti estranei. Questo fa sì che i miei clienti si conoscano anche di persona, abbandonando gli avatar della Virtual Life 5, la Compagnia per la quale lavorano tutti da queste parti.



Vedeste lo stupore quando entrano e gli faccio togliere il visore, li faccio accomodare nei miei colori, guidati dal mio maître che segue un algoritmo che incrocia e combina i loro dati in un battito di ciglia. Ordinano e mangiano guardandosi negli occhi e qualche volta si scambiano delle monoporzioni per assaggiare sapori diversi. A proposito, devo sabotare l'algoritmo per far sedere Marco vicino ad Anne: lui è un medico specializzato in robotica sostitutiva, lei un ingegnere informatico. Marco sta cercando di capire cos'è quella strana sensazione che prova allo stomaco quando la guarda negli occhi e sente la sua voce dal vivo. Sicuro non si tratta del mio cibo e delle mie bevande, ma forse è una reazione alla vicinanza dei sorrisi, della voce o degli sguardi di Anne.



Abbiamo notato, dopo che le analisi organolettiche dei suoi piatti non hanno rivelato problemi di intossicazione o intolleranze, che Marco esce sempre stonato e felice come avesse bevuto troppe birre di vin-cola senza controllare che i suoi parametri vitali si alterino. Mestiere strano ed in continua evoluzione, quello di noi ristoratori, ma non cambierei il mio lavoro con nessuno dei tanti avventori, anche illustri, che sono

passati da qui in questi primi 145 anni di attività familiare. Prima della fine del decennio dovrò solo programmare una vacanza dopo essermi fatto sostituire il ginocchio bionico sinistro: ogni tanto va in cortocircuito e mi lascia in piedi a camminare per il ristorante fino a quando non gli do una martellata e si piega.

**Siamo nel futuro,
ma certe cose non
cambiano mai!**



EMOZIONI GOURMET per la tua TAVOLA

Con la linea FOOD SERVICE, realizza il pane fatto in casa nel tuo locale offrendo un'esperienza che nutre l'anima. Il tuo locale, una tavola di emozioni autentiche.
Delizia i tuoi clienti, fa' crescere il tuo successo.



"Vedo un futuro vintage"

Intervista ad Alessio Strazzullo e Daniele Pugliese di Casa Surace

di Antonio Puzzi

Per discutere di futuro, non possiamo che partire dalla tradizione. Ecco perché in questo numero "nerd" ho pensato di ascoltare i difensori del patrimonio tradizionale meridionale: Alessio Strazzullo e Daniele Pugliese, rispettivamente co-fondatore e uno degli autori di Casa Surace. Casa Surace è nata del 2015 dall'incontro tra ragazzi e ragazze di Napoli e Sala Consilina. Come factory e casa di produzione, Casa Surace realizza i propri progetti facendo leva su cinema, teatro e nuovi linguaggi mutuati dalla rete, mantenendo sempre il giusto equilibrio tra spontaneità, satira leggera e divertimento.

Nella foto da sinistra a destra:
Daniele Pugliese, co-founder e
content creator di Casa Surace;
Alessio Strazzullo, co-founder e
content creator di Casa Surace.





Daniele Pugliese, Alessio Strazzullo e Simone Petrella, co-founder e content creator di Casa Surace con la Pizzadagiù.



«Quando siamo nati – dichiarano Alessio e Daniele – sul web circolavano le ricette delle pizze fatte in America che mostravano maltrattamenti su prodotti agroalimentari. Noi ci occupavamo di video comici e in quel tempo andavano fortissimo le ricette. Da lì, abbiamo pensato di parlare di cibo, a modo nostro».

Casa Surace è oggi una “famiglia allargata” composta da una community di oltre 5 milioni sul web; ha totalizzato oltre un miliardo di visualizzazioni sulle piattaforme social di Facebook e YouTube; ha collaborato con i più importanti brand nazionali e internazionali, ha pubblicato un romanzo dal titolo “Quest’anno non scendo” (2018) ed “Il Manuale del Fuoriscende” (2020). Nel 2020, ha lanciato il progetto ispirandosi al “pacco da giù”: lo “Stai-sciupacco”, per il sostegno della piccola e media impresa agroalimentare. Il tutto sempre seguendo lo stesso spirito-guida, ossia esplorare il mondo dell’intrattenimento a tutto tondo, online e offline.

Nel 2022, Casa Surace entra nel mondo della pizza con il progetto “Pizzadagiù”, una ricetta donata a tutte le pizzerie italiane ed estere, che con i suoi ingredienti tradizionali e la sua preparazione interpreta la cultura alimentare del Sud.

Tradizione, ovvero ‘a nonna.
Su questo avete creato il vostro format e costruito il vostro successo: perché ne avete sentito il bisogno?

Daniele: Noi abbiamo iniziato a raccontare quello che eravamo perché Napoli raccoglie già un bacino di tradizioni enormi. Associato a un paese come Sala Consilina, dal quale una parte di noi arriva, si aggiunge poi tutta la parte di tradizione fortissima che è legata ai paesi. La forza è stata mettere insieme un paese piccolo con una grande città. L’innovazione viaggia in parallelo con la tradizione perché è raccontare quello che fai attraverso i social ed è soprattutto un cambiamento in corso d’opera che avviene anno dopo anno.

Pizzadagiù :

Ragù napoletano della mamma, caciocavallo di paese, fatta frita poi al forno, con "dueddue" foglie di basilico all'uscita (cit. Casa Surace)

**Dal sud si emigra... ma in fondo si resta lì con il cuore. Perché il cibo del sud è "quasi mitologico"?**

Alessio: È l'Italia che è così! Tutta questa roba qui funziona soprattutto all'estero. Ci sono tantissime differenze culinarie al Nord e al Sud ma l'unica cosa vera, in comune, è che siamo un grande Paese con grande tradizione culinaria. Nessuna nazione al mondo ha la nostra varietà. Quando una cosa del genere si scontra in piccolo con le regioni, è interessante ma all'estero diventa una sfida epica. Ed è giusto fare un po' di bagarre, di discussione.

Daniele: Il Nord si è industrializzato ma il Sud è sempre rimasto legato al mondo contadino. Al Sud i valori della famiglia sono più sentiti rispetto al Nord: la nonna ti fa mangiare non per farti scoppiare ma per farti sentire la tua vicinanza.

Ma cos'è il Sud per voi? Voi vivete al Sud e avete deciso di restarci?

Daniele: Il Sud è una calamita, nel bene e nel male. Ha tanti problemi, ha avuto tanti problemi ma poi vai fuori e dopo i primi anni inizi ad avere una calamita che ti attira per un motivo magico e tu ritorni di nuovo giù.

Alessio: Vengo da Napoli ma sono ormai tanti anni che vivo anche la vita di paese con Casa Surace e lì ho capito che c'è sempre qualcosa più a Sud di noi. La vita dei paesi italiani è molto simile. Ognuno di noi ha vissuto delle esperienze fuori dalla Campania per studio o per lavoro ma oggi possiamo dire che l'innovazione ci consente di lavorare ovunque e con chiunque.

Cos'è la "pizza da giù"? E perché proprio la pizza tra i tanti prodotti che potevate "inventare"?

Daniele: Noi cerchiamo sempre di allargare il nostro mondo e portarlo fuori dai social. Abbiamo pensato alla pizza perché è il nostro simbolo. La nostra pizza viene prima frita e poi messa in forno perché se non si frigge non siamo felici. Poi sopra ci si mette il ragù napoletano, perché è simbolo di casa e infine il caciocavallo che è la firma del nostro territorio. La pizza è famiglia, Casa Surace è famiglia.

VISOR PRECISIONE E POTENZA IN UN UNICO FORNO

AD: Matteo Beraldi • Graphic: E-LEVA

VIENI A SCOPRIRE
IL FUTURO DELL'ARTE
BIANCA

HOST MILANO
13-17.10.2023
PAD.4 - STAND:
C23/33 D24/34

WAICO GROUP

Il forno Visor è **estremamente versatile** perchè concepito per trasformarsi e adattarsi all'occorrenza. Partendo dal modello base "naked" può essere accessorizzato con cappa e carter laterali. **Stile industriale per un forno tecnologico e performante.** L'interfaccia utente per la gestione di forno e cella di lievitazione si presenta come un pratico quadro digitale touch che visualizza tutte le funzionalità sotto forma di icone intuitive.



Design: Lorenzo Remedi



Il team di Casa Surace con la Pizzadagiù.



Alessio: Penso che un giorno quando esseri umani e alieni si incontreranno la pizza sarà la cosa che ci contraddistingerà, perché è il cibo più consumato al mondo. Tu nel mondo una pizza la puoi sempre mangiare.

Che ne pensate degli chef e dei pizzaioli che fanno innovazione? Vanno tutti presi con lo zoccolo di nonna?

Alessio: Credo che gli stessi napoletani si siano tolti questo vizio. Sicuramente la nostra (*napoletana, ndr*) è la pizza più buona al mondo ma non c'è più un'esclusiva. Anziché dire che oggi la pizza napoletana è più buona, ha più senso fare un contenuto descrittivo e non di merito.

Daniele: Vedi, una pizza, in qualsiasi modo tu metta gli ingredienti, esce sempre buona. È la sua magia. La pasta, se sbagli il sale o la cottura, non si può mangiare. La pizza no.

Qual è la vostra pizza preferita?

Daniele: Trovo più facile dirti quelle che mi piacciono di meno, ossia quelle coi cornicioni grandi. Li trovo senza senso perché tutto sommato è del pane che resta mentre la pizza tradizionale è bella perché ha un cornicione piccolo che ti mangi insieme al condimento. Abbiamo provato le pizze gourmet ma stiamo tornando un po' di più al vintage, alla bella quattro stagioni.

Come vedete il futuro della gastronomia del Sud?

Alessio: Non credo che ci saranno grandi stravolgimenti ma vedo un racconto sempre più specifico.

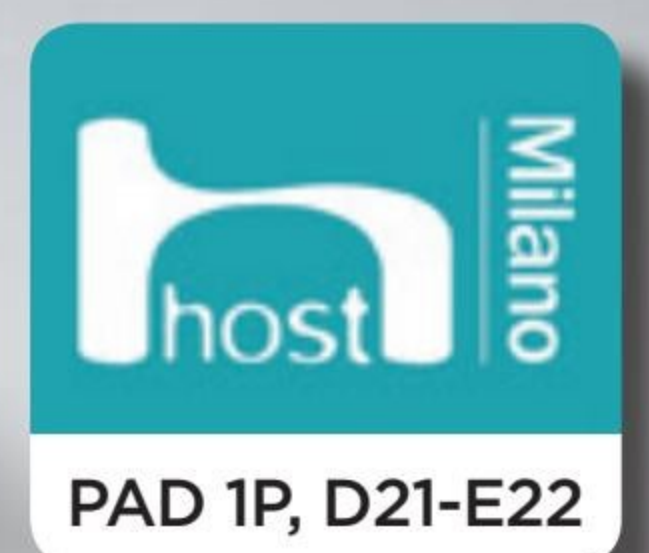
Daniele: È come la moda: si modifica e poi torna alle origini. Perderemo la genuinità dei prodotti che venivano fatti in casa. Il sapore dei prodotti dei miei quattro nonni contadini forse non lo ritroverò più ma posso dire che mi sembra sia passata la fase del gourmet e che si stia ritornando al **vintage**.

WOODTECH

Reinventiamo un classico



La nuova pala di **Gi.Metal**
che rispetta la tradizione,
continuando ad innovare



Fabbrica Italiana dal 1986

gimetal.it



SOLO FORNO A LEGNA: IL FUTURO PASSA DA QUI?

di Giusy Ferraina



QUANTE

VOLTE

VI SARÀ

CAPITATO DI LEGGERE

SU UN'INSEGNA DI UNA

PIZZERIA, SU UN SITO,

MENU O SU UN VOLANTINO

LA DICITURA "SOLO FORNO

A LEGNA".



ACCANTO
Luca
Pezzetta

Uno slogan ormai che nella mente di chi legge viene automaticamente associato a pizza napoletana o più genericamente ad una buona pizza, fatta secondo tradizione. Una frase che per molte pizzerie viene usata come claim, quasi a voler sottolineare nelle parole "solo forno a legna" un valore aziendale forte, sinonimo di qualità e bontà, di maestria nel fare la pizza. Una vera e propria leva di marketing per certi aspetti. Se ci pensate bene sottolineando l'appartenenza alla tradizione è come se si stesse dicendo a gran voce "guarda che io la pizza la faccio come deve essere fatta".

Stessa cosa succede all'estero, qui la dicitura "wood-fired" viene utilizzata quasi come sigillo di qualità e funziona da calamita, probabilmente per associazione alla pizza napoletana classica, ma non sempre poi con i risultati sperati.

Ma veramente un'ottima pizza passa solo dal forno a legna? O le nuove tecnologie sono capaci di eguagliare il risultato? Se il forno a legna per pane e pizza è stato per anni lo strumento di cottura indiscusso, capace anche di dare stile e personalità al prodotto stesso, grazie alle piccole bruciature, a

croccantezze di diverso tipo e a quell'aroma di legno che impreziosisce il morso, nel corso degli anni i bistrattati forni elettrici sono stati innalzati a forni di livello e adottati con successo dai pizzaioli.

Oggi ci sono sempre più pizzaioli che abbandonano la legna per avvicinarsi ad altre forme di cottura, come il gas e l'elettricità. I motivi possono essere tanti, uno dei più diffusi è l'impossibilità dell'utilizzo del forno a legna per mancanza di canne fumarie, di spazi di magazzino dove stoccare il legname, di spesa anche di gestione. Anche se in Italia, rispetto all'estero, il forno a legna è ancora una realtà dominante. Riuscite a immaginare Napoli senza?

"Se la pizza nel mondo si deve chiamare napoletana, allora deve essere cotta nel forno a legna". Questa è l'affermazione di Antonio Starita nell'intervista fatta nello scorso numero di Pizza e Pasta Italiana. E questa è anche una delle regole del disciplinare internazionale per la Vera pizza napoletana, la cui cottura "avviene esclusivamente in forni a legna per 60-90 secondi dove si raggiunge una temperatura della camera di circa 485 °C".

Che sia il forno a legna a fare la pizza, specie quella napoletana, ovviamente è un mito e forse non sempre del tutto vero. Ovviamente la riuscita di una pizza non dipende certo e solo dal suo strumento di cottura, il fuoco non è la bacchetta magica che trasforma una pizza qualsiasi in un'ottima pizza. Quello che fa la pizza buona è tutto quello che sta dietro a quel disco di pasta prima di essere infornato. C'è lo studio e la realizzazione dell'impasto, l'adattamento alle condizioni climatiche dell'ambiente, l'alchimia perfetta tra blend di farine, lieviti e idratazione per ottenere leggerezza e digeribilità, c'è la scelta delle materie prime e poi alla fine arriva la cottura.

E non è ammesso sbagliare, se non si vuole rovinare tutto il lavoro precedente.

Tipologia di forno, temperatura, umidità, tempistica di esposizione al calore tutto partecipa ad un ruolo cruciale, quanto le altre fasi di produzione, per la riuscita del prodotto che si vuole ottenere.

POSSIAMO DIRE ALLORA CHE IL FORNO A LEGNA RAPPRESENTA UN FALSO MITO, UN LUOGO COMUNE (UNO DEGLI INNUMEREVOLI) DEL MONDO PIZZA?

La cottura a legna permette veramente di ottenere un prodotto migliore rispetto ad un forno elettrico o a gas? C'è per esempio chi vede il forno a gas come una sfida, mentre per molti il futuro della pizza è il forno elettrico. Un pensiero che fa, come possiamo immaginare, rabbrivire molti. Ma i forni di nuova generazione riservano sorprese, la tecnologia e le tante aziende specializzate hanno fatto passi da gigante e così possiamo avere forni che simulano sia come forma che come ambiente il forno a legna, forni che modulano la temperatura alle diverse altezze. Ma cosa più importante è che i pizzaioli possono adattare i forni elettrici alle proprie esigenze giocando con la temperatura. Questo perché il riscaldamento che avviene tramite le resistenze consente a seconda della loro disposizione e della loro impostazione di avere temperature differenziate fra la base del forno e il cielo. Consentendo una cottura molto precisa e modulabile in base al proprio impasto, grazie anche alla possibilità

di controllare l'umidità offerta dai forni più moderni. Inoltre in questa tipologia di forno non c'è alcuna combustione con relativi residui, mancando la fiamma viva e si arriva alle stesse temperature dei migliori forni a legna, con il grande vantaggio di poter essere mantenute in maniera assolutamente costante e controllata.

DETTO CIÒ QUAL È LA DIFFERENZA CON IL FORNO A FIAMMA?

Il **forno a fiamma** lavora sull'ossidazione violenta dell'ossigeno su di un carburante, legna o gas che sia. Dalla combustione si genera il nerofumo, cioè un particolato nanometrico che ricopre tutto il forno e finirà anche sulle nostre pizze. Particolato contestato perché considerato cancerogeno dall'organizzazione mondiale della sanità, ma che ha da sempre un suo ruolo fondamentale nella cottura della pizza. \Ai fini del gusto della pizza va ad arricchire

con quel suo tipico aroma affumicato che varia in base alla legna che si va bruciare (legname che deve essere certificato per uso alimentare). In particolare nella pizza napoletana che prevede un impasto con sola farina 00, acqua e sale l'aroma affumicato regala maggiore sapore (aroma che può anche derivare da un forno pulito male). Mentre una pizza fatta con un impasto da farine semi integrali macinate a pietra in cui il gusto del grano è spiccato e piacevole, non ha bisogno dell'aromaticità del fumo, che coprirebbe le sue sfumature di sapore, ma viene perfetta anche nel forno elettrico. Qui si ottiene, dunque, una cottura più precisa, forse un po' asettica, ma che valorizza gli ingredienti e non permette di mascherare nessun difetto.

Se guardiamo al mondo della pizza contemporanea dobbiamo solo ammettere l'evoluzione e il miglioramento. E allo stesso tempo una pizza tradizionale può essere cotta indistintamente nel forno elettrico o nel forno a gas. Così come certe bruciature vistose e certi sapori forti dati dalla fiamma sono considerati un errore.

Se il pizzaiolo napoletano verace rimane fedele al forno a legna, soprattutto se rispetta il disciplinare, il pizzaiolo contemporaneo che ama sperimentare tra tipologie di farine, impasti e pizze è di riflesso anche un utilizzatore di tutti i tipi di forni, con cui sperimenta cotture. Se ne deduce che il forno risponde alla ricerca ed esigenza di prodotto.





DI MARCO

TASTE DIFFERENT



L'ORIGINALE PINSA ROMANA



Elevata **idratazione**
Leggerezza estrema
Croccantezza unica
Massima **digeribilità**



LE FARINE

LE BASI



Alta qualità per un successo genuino

www.dimarco.it



E allora per comprendere meglio quale forno funziona su certe pizze abbiamo interrogato **Luca Pezzetta**, grande sperimentatore nel mondo dei lievitati: *“Nella mia Pizzeria Clementina a Fiumicino – ci dice – ho tutti i tipi di forno e vi posso assicurare che ne ho provati tanti. Sono dell’avviso che sta nel compito e nella bravura del pizzaiolo saper scegliere quale sia il forno più adatto al suo prodotto, in base a quale risultato vuole ottenere. Cosa più importante è che qualsiasi forno si usi ci sia rispetto per il prodotto e verso la cottura, fondamentale per un risultato di qualità”*.

Dalla pizza romana tradizionale a quella al padellino, trancio o focaccia, passando anche per colombe e panettoni nei periodi festivi, Luca Pezzetta si dedica con passione ai suoi impasti e sottolinea: *“pizze che riprendono i metodi di panificazione, quindi con utilizzo di pulish, biga e lievito madre,*

danno migliori risultati in cottura con il forno elettrico che rispetta il prodotto sia da un punto di vista delle acidità, che degli aromi o delle umidità. I forni elettrici hanno più variabili e puoi veramente divertirti. Poi per chi fa, come me, la pizza romana questa si fa esclusivamente nel forno a legna, dove l’acqua dell’impasto evapora meglio grazie alle aperture, a differenza del forno elettrico che trattiene più umidità con il risultato di una pizza bagnata e troppo morbida verso il centro”.

PREFERENZE?

“Dipende sempre da cosa deve fare – continua Luca – la cottura del forno a legna non ha rivali a livello di tempi, con le temperature raggiunte e costanti i tempi di cottura sono minimi e durante un servizio riesci a fare oltre 300 pizze, numeri che con il forno elettrico non sempre si riescono a gestire. In questo caso i tempi di cottura sono leggermente più lunghi e capita anche che dopo un centinaio di pizze ci sia un crollo fisiologico e il prodotto non mantiene lo standard iniziale. Ma se devi standardizzare un prodotto non puoi usare il forno a legna, hai bisogno di qualcosa che puoi regolare, modulare, che ti sappia dare una consistenza e croccantezza che sia sempre quella, che sia

asettico, ovvero senza aromi, senza bruciature e tutte quelle personalizzazioni che sono del forno a legna”.

Quindi in conclusione se è vero che una buona pizza, e di pizze ne esistono tante, può essere fatta con forni a gas ed elettrici, decade l’incontrastata superiorità di sua maestà il forno a legna e la dicitura della sola presenza del forno a legna in una pizzeria non ha più senso. In questo confronto tra tradizione e tecnologia non esiste un vincitore, in quanto dipende da quello che vogliamo realizzare e dal nostro gusto personale. Perde invece la forma comunicativa, quella formula che per anni ci ha fatto pensare che la pizza buona si può avere solo con la cottura a legna e che oggi è solo una frase obsoleta e un po’ anacronistica.

LA NOVITÀ

L’Associazione Verace Pizza Napoletana approva il forno rotante, un sistema che consente di cuocere più pizze contemporaneamente, gestendo in modo comodo la rotazione delle stesse, con un obiettivo risparmio di tempo, un aumento concreto della produttività e con risultati qualitativamente ineccepibili. *“La tecnologia a supporto della qualità – afferma **Antonio Pace, Presidente dell’Associazione Verace Pizza Napoletana** – è uno degli asset fondamentali che identificano la nostra associazione. Per questo motivo ci impegniamo costantemente per migliorare la*

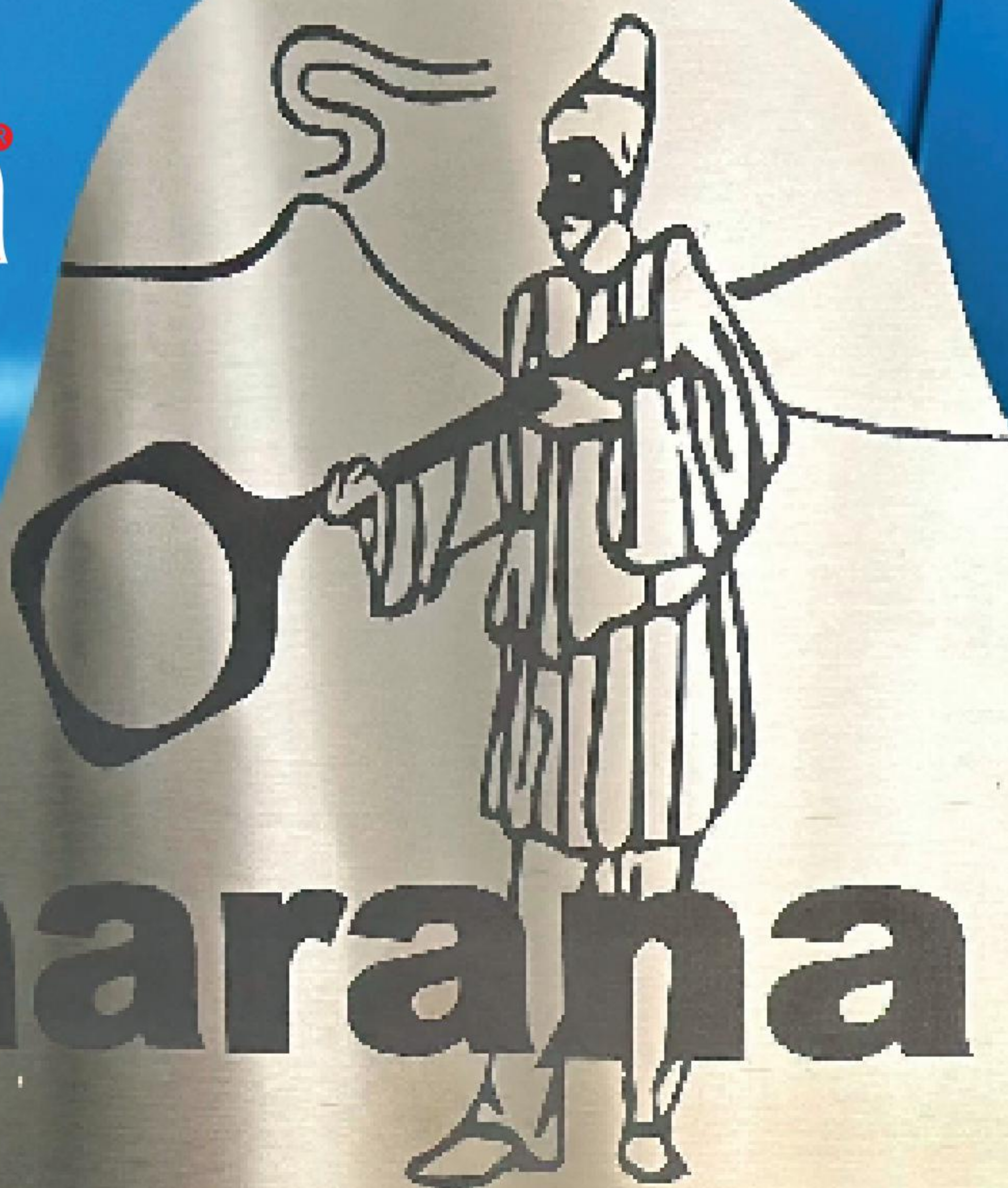
qualità del prodotto e parallelamente per supportare i nostri pizzaioli, in termini di gestione delle tempistiche e ottimizzazione dei risultati. Un impegno che si concretizza con l’approvazione dell’utilizzo del forno rotante che non è certo sostitutivo di quello statico ma ne rappresenta un’interessante alternativa. Abbiamo ovviamente provveduto a testare questo strumento, apprezzandone l’accurata gestione della cottura, grazie alle sue funzioni innovative quali il controllo della velocità di rotazione e il mantenimento della temperatura.”



MADE IN ITALY
Marana®

FORNI

'a new era



marana



SU&GIU

*L'Unico Forno Rotante
per la Vera
Pizza Napoletana*



ci puoi trovare a



Milano
13-17
OCTOBER
2023

Pad. 3 Stand H60



Bolzano
23-26.09.23
Stand D 22-28



see Official Listing



www.maranaforni.it

GLOSSARIO della pizzeria del futuro

di Domenico Maria Jacobone

Nuovi strumenti per un locale "stellare"

In ambito tecnologico e peggio ancora ristorativo, i futuristi si sbagliano almeno dagli anni '60: quando prevedevano che nel 2000 avremmo avuto colonie spaziali sulla Luna e un jet pack in ogni casa entro il 2020. Quanto accaduto in questi sessant'anni ci ha insegnato che non c'è bisogno di esporsi all'impossibile per prevedere alcuni cambiamenti che nel loro piccolo saranno comunque dirompenti nel medio-lungo periodo.

Basta vedere cosa sia stato per il settore della pizzeria l'avvento della pandemia. "L'unica costante... sarà la velocità del cambiamento e l'iper-competezione che il settore della ristorazione e della ristorazione dovrà affrontare", afferma la National Restaurant Association (NRA) nel suo rapporto - Restaurant Industry 2030: Actionable Insights for the Future - "L'ordinario non basterà più nel 2030. Ciò che costituisce la natura stessa del ristorante e della pizzeria sta mutando rapidamente. Il mercato

off-premise (carry-out, delivery, drive-thru e unità mobili) è il "non-luogo" in cui si verificherà la maggior parte della crescita del settore nei prossimi dieci anni". Anche la definizione di "ristorante" diventerà un confine sempre più ampio, ben oltre le mura fisiche nelle quali si continuerà a cucinare. "Alcuni ristoranti si trasformeranno in un modello ibrido, offrendo servizio al banco, servizio completo, asporto e consegna e kit pasto", afferma il rapporto della NRA. Altri offriranno solo la consegna o un mix di cibo da asporto e consegna senza l'opzione di cenare sul posto.

In ogni caso, il ritmo del cambiamento è destinato ad accelerare e l'innovazione deve diventare parte del DNA di ogni ristorante indipendente, soprattutto se si vuole tenere il passo con le grandi catene. Questo breve glossario vuol essere una mano tesa al futuro, attraverso la migliore comprensione dei cambiamenti in atto.

ADV

Acronimo di Advertising, pubblicità. Oggi strumento essenziale per essere presenti nel panorama della ristorazione locale. Attraverso social (es. Facebook) o motori di ricerca (es. Google) non si potrà più prescindere da questa "ricerca attiva" del cliente attraverso contenuti personalizzati. Costa molto meno di quanto rende, purché sia gestita da professionisti.

AI

L'Intelligenza Artificiale diventa ogni giorno più presente nelle nostre vite, molti ne sono impauriti, ma alcuni intravedono l'opportunità dietro l'ignoto! Immaginiamo un modello predittivo che vi suggerisca giorno per giorno quali potrebbero essere gli indici di occupazione del locale, il piatto o la pizza sulla quale fare più marginalità, la pubblicità da gestire online per far sì che tutto ciò avvenga, un report preciso e puntuale che confermi o studi gli scostamenti delle stime per gestire le giornate successive. Tra poco questo non sarà più fantascientemente appannaggio di pochi, ma strumento di comune utilizzo.

Bio-ristorazione

Ristorazione che utilizza ingredienti biologici, coltivati e allevati secondo metodi sostenibili, un approccio maturo al concetto di KM/0 e l'opportunità di valorizzare le micro-produzioni e dare al cliente l'opportunità di un'esperienza autentica di sapori locali, oltre che nei grandi classici della ristorazione pizzeria italiana.





Cucina vegetale

Il consumo di piatti a base di vegetali e legumi è una tendenza in crescita, poiché i consumatori sono sempre più consapevoli dei benefici per la salute di una dieta con un'importante componente vegetale. I ristoranti stanno offrendo più piatti vegetariani e vegani per soddisfare le esigenze di un pubblico sempre più ampio ed attento, ma non necessariamente non interessato anche ad altro. Creare un'alternativa è sintomo di attenzione.

Decarbonizzazione

La riduzione dell'impatto ambientale del settore della ristorazione, attraverso l'utilizzo di energie rinnovabili e la riduzione degli sprechi.

La decarbonizzazione dei ristoranti è importante per diversi motivi. In primo luogo, può aiutare a ridurre l'impatto ambientale dei ristoranti, contribuendo a mitigare i cambiamenti climatici. In secondo luogo, può aiutare a risparmiare denaro per i ristoranti, riducendo le bollette energetiche e idriche. In terzo luogo, può migliorare la reputazione dei ristoranti, attirando clienti che sono interessati a sostenere le imprese sostenibili.

E-learning

I corsi di formazione online possono aiutare i ristoratori e soprattutto il personale impiegato a migliorare le proprie competenze e conoscenze, in un settore in continua evoluzione. Esistono numerosi corsi di formazione online per ristoratori, personale di sala e cucina che coprono una vasta gamma di argomenti, dalla cucina alla gestione aziendale.

Questi corsi possono aiutare i ristoratori a migliorare le proprie competenze e ad essere sempre aggiornati sulle ultime tendenze del settore.

Farm to table

Questo modello di ristorazione prevede l'utilizzo di ingredienti freschi e di stagione, provenienti direttamente da fattorie locali. Un ristorante farm to table può collaborare con agricoltori locali per garantire la freschezza e la qualità dei propri ingredienti.

Gastronomia digitale

L'uso della tecnologia digitale per migliorare l'esperienza culinaria, ad esempio attraverso l'uso di realtà virtuale, realtà aumentata o chatbot. Alcuni ristoranti utilizzano la tecnologia digitale per offrire esperienze culinarie immersive, come ad esempio la possibilità di ordinare il cibo tramite un'app o di partecipare a un corso di cucina virtuale.

Healthy food

Un tipo di cucina che si basa sull'utilizzo di ingredienti salutari e sostenibili. Molti ristoranti stanno ora offrendo menu salutari, con l'utilizzo di ingredienti freschi e di stagione ed un calcolo bilanciato di apporto proteico, calorico e vitaminico.

IoT - Internet delle cose

L'IoT consente ai ristoranti di connettere i loro dispositivi e attrezzature per raccogliere dati e migliorare l'efficienza. Si possono utilizzare gli strumenti IoT per monitorare le condizioni di prodotti e attrezzature, ottimizzare i processi e migliorare la sicurezza. Un esempio famoso è il ristorante "The Grill Room" di Londra che utilizza sensori IoT per monitorare la temperatura delle camere frigorifere e i livelli di inventario.



Leverage

L'utilizzo di tecnologie e strategie innovative per migliorare l'efficienza e l'efficacia di un'attività ristorativa. In un ristorante

si può utilizzare la tecnologia in modi innovativi per migliorare l'efficienza e l'efficacia. Ciò può includere l'utilizzo di sistemi di ordinazione online, di menu digitali e di sistemi di gestione della cucina automatizzati.

Multi Stack Delivery

Questo termine si riferisce a un nuovo modello di consegna che prevede la consegna di più ordini contemporaneamente da parte di un unico fattorino. Questo modello può essere vantaggioso per i ristoranti, in quanto può ridurre i costi di consegna e migliorare l'efficienza.

Il ristoratore che utilizza il modello "Multi stack delivery" può consegnare cibo a più clienti contemporaneamente, utilizzando un unico fattorino.

Questo modello potrebbe ridurre i costi di consegna del ristorante e migliorare l'efficienza delle operazioni di consegna.



Neurogastronomia

Questa nuova scienza studia le interazioni tra cibo, cervello e corpo umano. I ristoranti che utilizzano le conoscenze della neurogastronomia per creare piatti che stimolino i sensi e il piacere del mangiare stanno sperimentando nuove e innovative esperienze culinarie.

Omnichannel

La capacità di offrire un'esperienza cliente coerente attraverso diversi canali, come il sito web, l'app mobile, i social media e il ristorante fisico. In questa maniera si crea un continuum nell'esperienza di ricerca, prenotazione e consumazione che tiene il cliente saldamente legato al locale/prodotto scelto.



Plasticfree

La sostenibilità è sempre più importante per i consumatori e i ristoranti si stanno impegnando a ridurre l'uso della plastica. Questo si traduce in un'attenzione maggiore all'utilizzo di materiali riciclabili o compostabili.



Q-cooking

Q-Cooking è un termine usato per descrivere una nuova forma di cucina che utilizza la tecnologia blockchain per tracciare la provenienza degli ingredienti e il processo di produzione del cibo. Questo consente ai consumatori di conoscere meglio il cibo che stanno mangiando e di prendere decisioni più informate sulle proprie scelte alimentari.

Ristorante 4.0

Questo termine si riferisce a un ristorante che utilizza tecnologie innovative per migliorare l'esperienza dei clienti e l'efficienza operativa. Queste tecnologie possono includere: Applicazioni Mobile, per consentire ai clienti di ordinare cibo, prenotare un tavolo o pagare il conto. Robotica: utilizzare robot per eseguire attività come la preparazione del cibo, il servizio ai tavoli o la pulizia. Big data: utilizzare i big data per analizzare i dati dei clienti e migliorare la personalizzazione dell'esperienza. IoT: utilizzare l'IoT per connettere tra loro le apparecchiature e i sistemi, in modo da migliorare la comunicazione e l'efficienza.

Social restaurant

Ristorante che promuove l'interazione tra i clienti, come attraverso eventi o iniziative sociali. Il significato del termine "social restaurant" può variare a seconda del contesto. In generale, si può definire un social restaurant come un ristorante che ha un'attenzione particolare al sociale, sia dal punto di vista della sua gestione, sia dal punto di vista dell'offerta di cibo e bevande.

Fragility

"Fragility" è un neologismo che combina le parole "fragilità" e "agilità". È stata coniata per descrivere la capacità di affrontare la fragilità con resilienza e prontezza al cambiamento. La capacità di adattarsi e rispondere rapidamente ai cambiamenti del mercato e alle esigenze dei clienti. Questo può includere l'utilizzo di modelli di business flessibili, l'offerta di menu stagionali e l'attenzione alla sostenibilità ambientale. Nel contesto della ristorazione, questo termine si riferisce alla capacità di un ristorante di adattarsi a situazioni impreviste e di superare le avversità.

Upcycling

L'upcycling è il processo di riutilizzare materiali e oggetti che sarebbero altrimenti destinati allo spreco. Nel settore della ristorazione, l'upcycling può essere utilizzato per ridurre gli scarti alimentari e creare nuovi prodotti alimentari e bevande. Ad esempio, il pane raffermo può essere utilizzato per fare pane grattugiato, le bucce di frutta e verdura possono essere trasformate in succhi o compost, e gli avanzi di cibo possono essere utilizzati per fare zuppe o insalate.

Virtual reality (VR)

La realtà virtuale sta diventando sempre più popolare anche nel settore della ristorazione, con ristoranti che offrono esperienze immersive ai propri clienti. Alcuni ristoranti stanno usando la VR per far provare ai propri clienti di cucinare i propri piatti, o per farli immergere in un ambiente esotico.

Zero-trust (ZTS)

Modello di sicurezza informatica che presume che ogni accesso a una rete o a un sistema sia potenzialmente dannoso. Il modello di sicurezza zero trust si basa sul principio "mai fidarsi, sempre verificare", che significa che gli utenti e i dispositivi non devono essere considerati attendibili per impostazione predefinita, anche se sono connessi a una rete autorizzata come una LAN aziendale e anche se sono stati verificati in precedenza. In un mondo sempre più connesso la sicurezza non si può lasciare in secondo piano.





La pizza è un'arte che nasce dal cuore.



Alta Cucina

LA TUA PIZZA DAL CUORE ITALIANO

La pizza è un'eccellenza che non accetta compromessi.

Per questo, la gamma **Cirio Alta Cucina** mette a tua disposizione il gusto verace del **pomodoro 100% italiano**, dall'elevata qualità, praticità e resa. Scegli tra il sapore intenso di **Cuor di Pomodoro**, la cremosa dolcezza di **Cuor di Pelato** e la fresca corposità di **Polpadoro**, per offrire ai tuoi ospiti una **pizza a regola d'arte**.





Poke Bowl:

un piacere per gli occhi e per il palato.

Un pasto sano, completo e gustoso

a cura della Dott.ssa
Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista

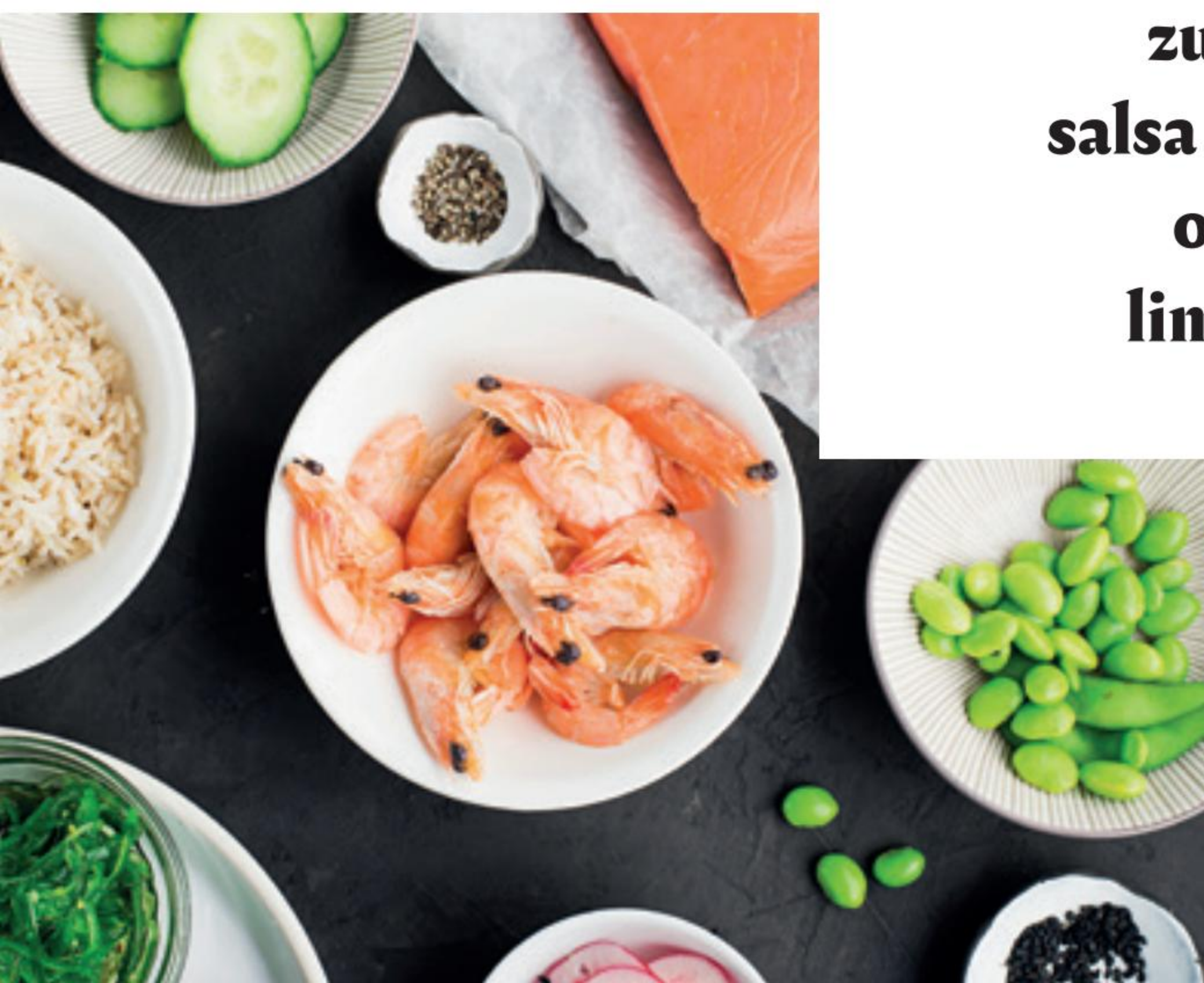
**Dopo aver conquistato
gli Stati Uniti, la poke
bowl è sbarcata in
Europa per poi avere il
boom anche sulle tavole
degli italiani.**

Il piatto ha origini molto antiche: probabilmente fu portato nell'arcipelago hawaiano dai polinesiani ed in particolare è da attribuire all'abitudine dei pescatori mangiare cubetti di pesce crudo durante le navigazioni. Il termine poke, infatti, in hawaiano, significa tagliare a pezzi, ed in effetti il piatto si presenta come una ciotola contenente pezzi di pesce crudo, solitamente tonno. Infatti, il precursore del poke diventò un pasto veloce da consumare soprattutto a bordo dell'imbarcazione. Con il passare del tempo, al pesce sono stati aggiunti altri ingredienti. Dal riso alle verdure, fino ad arrivare ai vari condimenti. La bowl, ciotola di ceramica o carta, a seconda che il piatto si mangi comodamente a casa o si consumi per

strada, contiene riso, verdure e pesce crudo. Queste caratteristiche lo hanno reso uno dei cibi da asporto più in crescita nell'ultimo anno. Progressivamente è aumentato anche il numero di "pokerie", franchising o singole attività che hanno fatto del poke il proprio ingrediente principale. A testimoniare il boom del poke negli ultimi anni sono i dati. Basti pensare che dal 2014 al 2017, il numero dei ristoranti hawaiani e specializzati in poke bowl è raddoppiato passando da 342 a 700. Le prime catene europee, invece, hanno iniziato a fare la propria comparsa a partire dal 2017, ma solo con la pandemia ed il maggiore utilizzo delle app di delivering la vendita di questo prodotto ha conosciuto una vera e propria esplosione. Roma è la città italiana dove le poke bowls si sono diffuse maggiormente. Ma in generale il mercato delle pokerie ha visto aumentare il proprio fatturato di oltre il 70% negli ultimi due anni e le previsioni degli analisti sono ancora più rosee. Attualmente si contano quasi 400 ristoranti in tutte le grandi città italiane. In tutto il mondo il valore di mercato dei poke-bar arriva a 1,7 miliardi di euro. Le ormai celebri ciotole hawaiane, infatti, hanno conquistato tutte le grandi città italiane. La facile interazione con i delivers e la facilità di produzione hanno contribuito alla crescita esponenziale di questo mercato. Un altro fattore fondamentale che ha contribuito alla diffusione del poke è la possibilità di personalizzare facilmente il contenuto della ciotola con ingredienti più o meno salutari. Sempre più comune è ad esempio il poke "vegan" che ovviamente non prevede l'utilizzo di tonno o salmone, assomigliando ancora di più ad una classica insalata di ortaggi. La versione moderna del poke è, però, certamente, assai lontana da quella originale ma le proprietà nutrizionali del piatto sono state conservate. I modi in cui comporre un poke sono molteplici. Sia che il piatto si consumi al ristorante sia che lo si scelga da asporto. La particolarità del poke è proprio quella di poter decidere, in autonomia, con quali ingredienti realizzare il proprio piatto. Si va dal tipo di pesce al tipo di verdura o frutta. Se consideriamo la versione hawaiana, gli ingredienti che assolutamente non possono mancare sono il mix di pesce crudo e le alghe. A questi due ingredienti base vanno aggiunti: uova di pesce, olio di sesamo, cipolle verdi, salsa di soia. E ancora, inamona (noci delle Molucche), limu (vari tipi di alghe), sale marino, wasabi. Nella versione moderna, invece,

sono previsti ingredienti come: salsa sriracha, salsa teriyaki, funghi, avocado, ananas, coriandolo e cetriolo. Il poke non è un piatto povero di valori nutrizionali. Il suo apporto energetico medio è pari a 300/400 kcal, e deriva da carboidrati complessi del riso, proteine ad alto valore biologico del pesce, grassi omega 3 e omega 6 contenuto nell'olio, avocado e frutta secca. Oltre a contenere vitamine idrosolubili del gruppo B, quali tiamina (vit B1), riboflavina (vit B2), niacina (vit PP), acido pantotenico (vit. B5), piridossina (vit B6) e cobalamina (vit B12), vitamina liposolubile calciferolo (vit. D) ed alfa-tocoferolo (vit E) sono presenti i sali minerali quali fosforo, potassio, ferro, zinco e iodio, quest'ultimo necessario al corretto funzionamento della ghiandola tiroidea, deputata alla regolazione del metabolismo cellulare previo secrezione degli ormoni T3 e T4. Da non sottovalutare, però, l'eccessivo quantitativo di sodio derivante dalla salsa di soia. L'eccesso di sodio è controindicato nella dieta per l'ipertensione arteriosa primaria sodio sensibile. L'abbondanza di purine rende il poke inadatto, in porzioni considerevoli, nel regime nutrizionale per l'iperuricemia, soprattutto di grave entità ovvero con attacchi gottosi e, anche, in quello per la calcolosi o litiasi renale da acido urico. Ben conservato, non ha, invece, alcuna controindicazione per l'intolleranza all'istamina. Meglio evitare, anche,





IMPASTA, TAGLIA, CUOCI, LAVA.

Il tuo Talento, la nostra Tecnologia.



GAM[®]
international

a member of



www.gaminternational.it

info@gaminternational.it



a cura della redazione

La Teglia del futuro

**La pizza in teglia è la
pizza di casa: perché è
ancora così affascinante?**

La pizza in teglia rappresenta un vero e proprio ritorno alle radici, un richiamo nostalgico alla pizza fatta in casa come si faceva un tempo. Ricordo con affetto i momenti in cui da bambino stendevo l'impasto sulla superficie oliata della teglia ottenendo un impasto croccante ma quasi fritto e molto pesante, seppur delizioso. Oggi, invece, anche la pizza in teglia si è trasformata e grazie a tutorial e video online, è diventato più semplice per chiunque ricercare metodi innovativi per

replicare una pizza da pizzeria anche a casa. Ed è proprio durante il periodo della pandemia, dove molte persone hanno investito in forni professionali, che altri hanno invece preferito il fascino del forno casalingo tradizionale per realizzare la cosiddetta pizza in teglia. Un rito che è quindi sinonimo di comodità e praticità, soprattutto se pensiamo che la maggior parte di noi a casa ha dei forni standard che raggiungono la temperatura di 250 gradi, contro i 400 di una pizzeria.

Nonostante questo limite però, molti appassionati di pizza casalinga si sono trasformati in veri maestri, sperimentando con impasti ad alta idratazione, pieghe, bighe e premiati. Il risultato sono pizze eccezionali, anche in teglia, che rappresentano un ritorno alla tradizione, con un tocco di innovazione e creatività.

Come scegliere la teglia giusta?

Scegliere la teglia giusta per la pizza è fondamentale per ottenere risultati ottimali soprattutto nelle preparazioni casalinghe. Il primo fattore da considerare è il materiale della teglia per cui è bene evitare quelle in acciaio, alluminio o rame poiché questi materiali hanno conduttività termiche diverse che possono influenzare la cottura della pizza.

L'acciaio, ad esempio, non rilascia sufficiente calore, mentre l'alluminio può cuocere l'impasto troppo rapidamente. Il ferro rappresenta invece il materiale più adatto, in quanto garantisce una distribuzione uniforme del calore e quindi della cottura. Se pensiamo, ad esempio, alle teglie più diffuse nelle nostre cucine, subito abbiamo in mente quelle classiche nere da inserire all'interno dei binari del proprio forno per evitarne così la deformazione durante la cottura. Se si intende, invece, cuocere la pizza su una pietra da forno, è consigliabile optare per delle teglie realizzate in ferro blu. Progettate per evitare la deformazione soprattutto negli angoli grazie alla realizzazione di una croce sulla superficie, sono ottimali per una cottura omogenea. Le teglie in ferro blu però richiedono cure particolari in termini di pulizia.

Non dovrebbero mai essere lavate con acqua, poiché ciò potrebbe causare la formazione di ruggine.





La pulizia può essere effettuata con un panno asciutto, evitando l'uso di detersivi. Se invece è necessario l'utilizzo di acqua, è fondamentale asciugarle completamente e, prima di ritirarle, proteggerle con della pellicola. Queste teglie professionali per pizza possono essere acquistate anche online e sono simili a quelle utilizzate nelle pizzerie: garantiscono una migliore cottura e risultati più simili alle pizze preparate dai professionisti.

La teglia “old style” è con lievito di birra... e quella del futuro come sarà?

La teglia “old style” tradizionalmente utilizza il lievito di birra per la preparazione della pizza, mentre quella del futuro abbraccerà una vasta gamma di approcci e tecniche differenti, riflettendo le preferenze e i gusti degli appassionati pizzaioli. Continueremo quindi a vedere pizze in teglia realizzate con diversi tipi di lieviti: da un lato, ci saranno coloro che privilegeranno la qualità e l'attenzione ai dettagli e opteranno per l'uso del lievito madre, un lievito naturale che richiede cure e tempo. Questo approccio può portare a risultati di alta qualità con impasti che hanno una complessità di gusto unica e una lievitazione lunga che conferisce caratteristiche speciali alla pizza. Dall'altro, ci saranno invece realizzazioni che utilizzeranno un approccio più rapido e pratico attraverso il lievito di birra che permette una lievitazione più veloce, spesso entro poche ore.

SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation **Silver & Gold**
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**



In ogni caso, ciò che rimarrà costante nel futuro della pizza è l'importanza della fermentazione nell'impasto che continuerà ad essere un elemento cruciale nella preparazione di una pizza di qualità. Da non sottovalutare, anche il peso di una buona farina per la riuscita del processo: ogni tipologia, infatti, ha una determinata "attività amilasica" che indica la quantità di enzimi presenti e, di conseguenza, la produzione di zuccheri durante la lavorazione.

Questi ultimi sono fondamentali per il lievito, poiché costituiscono la sua fonte principale di nutrimento e ne influenzano la velocità di crescita.

In particolare, se l'attività amilasica della farina è troppo elevata, il lievito consuma rapidamente tutti gli zuccheri causando una fermentazione molto rapida che crea un impasto acido ed esausto dopo solo pochi giorni.



Nelle farine di Marco, ad esempio, l'attività amilasica è del tutto equilibrata e ciò è fondamentale per la buona riuscita dell'impasto.

Diventa quindi importante scegliere la farina giusta, caratterizzata da una maglia glutinica forte e densa in grado di trattenere efficacemente i gas prodotti durante la fermentazione e di garantire un'espansione ottimale dell'impasto. Al contrario, una farina di bassa qualità comprometterà la struttura e la texture del prodotto finale.



PIÙ PRODOTTO MENO PACKAGING

La nuova generazione di buste per il food service:
molti vantaggi in un'unica soluzione con il Sistema GNova



pillow^{UP}

PIATTA O STAND-UP



meno
ingombro a
magazzino

meno
costi
di trasporto



meno
volumi da
smaltire

La busta PillowUP® è un'innovazione in laminato flessibile del team R&D di Goglio, che combina aspetti pratici in termini di riduzione di costi di produzione e di stoccaggio. La soluzione è così versatile che può essere adagiata piatta all'interno di una scatola o su uno scaffale oppure appoggiata perfettamente in piedi su una superficie piana.
www.goglio.it

 **GOGLIO®**

BIRRA ARTIGIANALE, PROVE Di FUTURO

di Alfonso Del Forno

Nel mondo della gastronomia, l'evoluzione delle tendenze e dei gusti dei consumatori è una costante. Negli ultimi anni, uno dei trend più evidenti è stato l'aumento della popolarità della birra artigianale. Questo fenomeno ha aperto nuove opportunità per i ristoranti, in particolare per le pizzerie e i locali di ristorazione di prossimità. Ma quale sarà il futuro di questa affascinante connessione tra birra artigianale e cibo di qualità?





L'ASCESA DELLA BIRRA ARTIGIANALE

La birra artigianale ha guadagnato popolarità grazie alla sua varietà di sapori, ingredienti di alta qualità e metodi di produzione tradizionali. È diventata una scelta sempre più diffusa tra i consumatori che cercano esperienze culinarie autentiche. I locali di ristorazione di prossimità, come le pizzerie, hanno risposto a questa tendenza offrendo una selezione crescente di birre artigianali nei loro menù. Essendo le birre artigianali prodotte in birrifici di piccole dimensioni, le possibilità distributive di questi è sicuramente più efficace in prossimità dell'impianto di produzione. La conseguenza di questo sistema distributivo è la diffusione delle birre nei locali di prossimità.

IL MATRIMONIO PERFETTO TRA PIZZA E BIRRA ARTIGIANALE

La pizza e la birra sono una coppia perfetta. Le tante sfaccettature delle pizze sposano meravigliosamente la complessità dei sapori offerti dalle birre artigianali. L'ascesa delle pizzerie gourmet ha portato a una crescente attenzione alla selezione di birre che possono completare le diverse varianti di pizza, creando un'esperienza gastronomica eccezionale. Le birre artigianali, con la loro varietà di stili e profumi, possono essere abbinate in modo accurato alle pizze speciali, ampliando le opzioni per i clienti e incrementando le entrate dei ristoratori.

IL FUTURO PARTE DALLA DEGUSTAZIONE

Una tendenza chiave per il futuro della birra artigianale in pizzeria e nei locali di ristorazione di prossimità è l'offerta di un'esperienza di degustazione completa. I ristoranti stanno sempre più educando il personale per consigliare birre in base alle preferenze dei clienti e agli abbinamenti con il cibo. Ciò significa che i clienti possono aspettarsi un servizio più personalizzato e informato che li aiuti a scoprire nuove birre e a sperimentare gusti inaspettati. Questa attenzione ai dettagli nella selezione delle birre e nell'abbinamento con il cibo contribuirà a consolidare la posizione della birra artigianale nei locali di ristorazione di prossimità.





La farina che sorprende.



Ricominciano i corsi per pizzaioli
professionisti della **Cosma Academy**:
scopri tutte le date sul nostro sito!

Tel. 049 5952065 — info@molinocosma.com
Via Antonelli 29, 35018 — San Martino di Lupari (PD)



LA SOSTENIBILITÀ COME ELEMENTO CHIAVE

Un altro aspetto importante per il futuro della birra artigianale in pizzeria è la sostenibilità. I consumatori stanno diventando sempre più attenti all'ambiente e ciò si riflette nella loro scelta di cibo e bevande. Molti birrifici artigianali si stanno impegnando nella produzione sostenibile, utilizzando ingredienti locali e riducendo l'impatto ambientale. Questo impegno per la sostenibilità è un valore aggiunto per i ristoranti che desiderano offrire birre artigianali nei loro menù, poiché dimostra una sensibilità nei confronti delle preoccupazioni dei clienti riguardo all'ambiente. Inoltre, se le birre sono prodotte in zone non lontane dai locali, i trasporti sono ridotti al minimo, contribuendo all'abbattimento delle emissioni in atmosfera dovute agli spostamenti della merce.



PERSONALIZZAZIONE DELL'ESPERIENZA

I ristoranti stanno sperimentando con birre artigianali personalizzate, create in collaborazione con birrifici locali. Queste birre esclusive offrono un motivo in più per i clienti di tornare e sperimentare qualcosa di unico. Inoltre, i locali stanno introducendo eventi di degustazione di birra artigianale e serate tematiche, che contribuiscono a creare un'esperienza coinvolgente e memorabile per i clienti.

In conclusione, il futuro della birra artigianale in pizzeria e nei locali della ristorazione di prossimità sembra promettente. La birra artigianale non è più solo una bevanda da abbinare alla pizza ma una componente essenziale dell'esperienza gastronomica. Con un'attenzione crescente alla sostenibilità, all'educazione dei consumatori e alla personalizzazione dell'offerta, i ristoranti stanno abbracciando questa tendenza per soddisfare le esigenze dei clienti moderni. E, mentre il settore continua a evolversi, è probabile che vedremo sempre più innovazioni che renderanno l'esperienza della birra artigianale in pizzeria ancora più affascinante e appetitosa.

CUPPONE

1963 | 2023



60

**60 anni al tuo fianco
con passione
ed eccellenza.**

Ti aspettiamo a Host
Milano dal 13 al 17
ottobre con grandi
novità.

**Pad. 3P
Stand. G47/G57
H48/H58**

YOUR PARTNER IN BAKING
SINCE 1963

   
www.cuppone.com

Granchio blu: la soluzione è mangiarlo?

di Caterina Vianello

L'estate 2023 sarà probabilmente ricordata come quella del granchio blu e della lotta per tentare di arginare i danni causati da questa specie aliena e invasiva che già da tempo ha fatto il suo ingresso nei nostri mari.



Prima di cercare di rispondere all'interrogativo posto dal titolo di questo articolo, una premessa è d'obbligo. Originario della costa orientale degli Stati Uniti, il granchio blu è arrivato, grazie alle acque di zavorre delle navi provenienti dall'Atlantico, prima nel Mediterraneo, poi nell'Egeo ed infine nell'Adriatico. In Italia, la prima osservazione è nel 1949, a Grado, in Friuli Venezia Giulia. Le zone costiere e lagunari sono quelle che contano una presenza maggiore ed il crostaceo privilegia fondali sabbiosi o fangosi. Grande predatore, dal carattere aggressivo, anche grazie all'assenza di antagonisti naturali nel nuovo habitat e aiutato dal cambiamento climatico, il granchio ha popolato molto velocemente le nostre coste, arrivando a minacciare gli allevamenti di vongole, cozze e ostriche. Dalla laguna di Venezia al Delta del Po, fino ai laghi interni della Puglia, abbracciando l'intero Adriatico e arrivando a Ionio e Tirreno, dalla Calabria alla Sicilia, fino al Cilento e ai Campi Flegrei e anche al litorale laziale, la presenza è diventata sempre più massiccia.



Conseguentemente, i danni alla popolazione di specie ittiche autoctone sono cresciuti esponenzialmente, mettendone a repentaglio l'esistenza e, con essa, il comparto ittico, con danni economici rilevanti. Le stime più recenti parlano di danni superiori al 50% sulle produzioni delle specie appena citate e sono le regioni che si affacciano sull'Adriatico, Emilia Romagna e Veneto in primis, a guardare alla situazione con preoccupazione: le associazioni locali e nazionali degli itticoltori chiedono misure urgenti per arginare il proliferare della specie e salvare le produzioni. Il Veneto è la regione più colpita. Il Presidente Luca Zaia ha dichiarato, lo scorso 24 luglio, lo stato di calamità e la Regione ha stanziato 80 mila euro per abbattere il predatore: le tonnellate di granchi pescate da inizio anno sono 329, di cui 84 solo ad agosto a Scardovari e 29 solo ad agosto a Pila, in provincia di Rovigo. In Emilia Romagna i danni sono particolarmente gravi nella Sacca di Goro: tra il Po di Goro e il Po di Volano, gli allevamenti di vongole e cozze, già messi a dura prova dalla siccità, hanno pagato molto. Nella Sacca di Goro e nei canali adduttori delle Valli di Comacchio vengono prodotte ogni anno circa 16 mila tonnellate di vongole, che corrispondono al 55% della produzione italiana e al 40% di quella europea, da 1.700 addetti. È semplice capire come il settore possa facilmente essere minacciato dalla presenza del crostaceo.

Di qui, la necessità di una strategia, meglio se condivisa: gli assessori alla pesca di Emilia-Romagna, Veneto e Friuli-Venezia Giulia, il 20 luglio scorso, hanno approvato un documento comune, sottoscritto e indirizzato al Governo con la richiesta di adottare misure di contenimento dei danni causati dal granchio all'ambiente marino e all'economia e, contestualmente, di convocare un tavolo tecnico per l'adozione immediata di provvedimenti efficaci, oltre all'esigenza di definire e attuare un piano nazionale per il controllo e la riduzione numerica della specie e quella di avviare specifici progetti di studio delle strategie migliori di lotta biologica. L'approvazione del documento è arrivata a due giorni di distanza dall'autorizzazione del Ministero dell'Agricoltura e sovranità alimentare al prelievo del crostaceo per l'autodifesa nella Sacca di Goro e negli allevamenti di acquacoltura di Comacchio, in Emilia Romagna. Ne è seguita l'entrata in vigore dell'autorizzazione regionale, valida fino al 31 luglio 2024, con la quale la Regione si è coordinata con i Comuni di Goro e Comacchio per le ordinanze che permettono il prelievo in autotutela del granchio blu nelle concessioni che insistono su entrambi i territori. In pratica, agli acquacoltori sarà consentito il prelievo, anche per fine commerciali, nelle aree che hanno in concessione.

Nel frattempo, l'allarme lanciato dalle regioni non è rimasto inascoltato: il governo ha infatti stanziato quasi 3 milioni di euro a favore delle imprese maggiormente danneggiate dall'invasione. Si tratta, nello specifico, di un finanziamento inserito nel decreto legge Asset che prevede che "a decorrere dal 1 agosto 2023 è autorizzata la spesa di 2,9 milioni di euro a favore dei consorzi e delle imprese di acquacoltura che provvedono alla cattura ed allo smaltimento". Nel provvedimento, si precisa, verranno "individuare le aree geografiche colpite dall'emergenza, i beneficiari, le modalità di presentazione delle domande, i costi ammissibili ed i criteri di riparto".

Tutto dovrebbe partire dal 16 ottobre e nel caso in cui il numero di richieste arrivate superasse il tetto dei 2,9 milioni di euro, automaticamente le quote dei ristori verranno ridotte pro-capite.

Se l'intervento è stato valutato positivamente, il rischio è che sia tuttavia insufficiente: a dirlo è stata l'Alleanza delle Cooperative Italiane della pesca, intervenuta al Tavolo riunito al Ministero dell'Agricoltura, sottolineando la necessità di procedere alla dichiarazione dello stato di emergenza: sarebbe questo infatti il passo cruciale e necessario per intervenire in favore delle imprese su mutui, imposte e canoni, ma anche per intensificare gli sforzi per la cattura con attrezzi "attivi" come l'ostreghero. Nasse o reti da posta, secondo l'Alleanza, sono infatti insufficienti al contenimento nelle aree lagunari e di foce. Il punto è che questo tipo di strumenti sarebbero esclusi dai rimborsi per i costi sostenuti dalle imprese dal 1° agosto e certificati, per lo smaltimento (compreso trasporto), in quanto trainati e quindi vietati dalla normativa europea entro le 3 miglia dalla costa o su batimetriche inferiori ai 50 metri. L'allarme lanciato dall'Alleanza è chiaro: "solo con un approccio straordinario sarà possibile derogare alle norme vigenti con la necessaria autorizzazione di Bruxelles, dove il dossier deve essere portato con la massima urgenza"; il rischio è che, visto l'esaurimento delle scorte di vongole e cozze, da novembre la produzione si fermi, non essendoci più seme per le produzioni dei prossimi tre anni.

Gli interventi degli ultimi mesi restituiscono la fotografia di un'emergenza per affrontare la quale, oltre a quanto fatto finora, le soluzioni potrebbero essere la commercializzazione e l'impiego a fini gastronomici. La stessa Regione Veneto nei mesi scorsi ha approvato un accordo di collaborazione con l'Università Ca' Foscari e la Fondazione per la Pesca di Chioggia

con lo scopo di capire se granchio blu possa essere pescato a fini commerciali in maniera più sistematica. Considerando quanto sia apprezzato oltreoceano, negli Stati Uniti, c'è chi ha pensato di esportarlo: lo ha fatto la start-up di Rimini *Mariscadoras* – già nota per Blueat Project, progetto volto a sensibilizzare il pubblico sul tema – che recentemente ha fatto partire un primo carico di 15 tonnellate di prodotto semi lavorato sotto forma di sugo o polpa proprio verso gli States.

L'uso gastronomico

È l'uso gastronomico tuttavia quello su cui si sta concentrando maggiormente il dibattito. Proposto come antipasto, analogamente alla granseola, protagonista di primi piatti (condimento per la pasta ma anche trasformato in ripieno di pasta fresca, come accaduto in un'azienda di Padova che ha lanciato sul mercato una linea di ravioli ripieni di polpa di granchio blu), insalate di mare, reso polpa per club sandwich – l'idea è stata lanciata da qualche locale di Jesolo, particolarmente attento alle ultime tendenze in fatto gastronomico, vista anche la notevole presenza turistica – il granchio blu ha finito per essere proposto anche sulla pizza. Da nord a sud sono moltissimi infatti i pizzaioli che hanno usato (e osato) la polpa del granchio come condimento: se le prime proposte in carta sono arrivate,

per motivi geografici e di presenza dell'animale, come spiegavamo, dalla laguna di Venezia e dal litorale adriatico, le risposte da parte della patria della pizza non si sono fatte attendere e anche il celebre Gino Sorbillo ha realizzato la sua versione di pizza al granchio blu. A ben guardare, in realtà, a ragionare sull'uso del crostaceo a tavola hanno cominciato da tempo diversi chef stellati proprio del Veneto, nota che i segnali di una presenza massiccia, ora diventata vera e propria invasione, c'erano da tempo. Vale la pena citare almeno tre nomi illustri: quello di Chiara Pavan e Francesco Brutto, di Venissa, ristorante di Mazzorbo (isola della laguna di Venezia) premiato dalla Guida Michelin con la stella verde; quello di Salvatore Sodano, del Local di Venezia, una stella Michelin, e quello di Donato Ascani del Glam, ristorante della galassia di locali di Enrico Bartolini che la rossa ha premiato con le due stelle. Esempi che vale la pena non solo citare ma anche assaggiare poiché dimostrano, ognuno a modo suo, come si possa lavorare un prodotto trasformandolo in ingrediente in grado di arricchire la ristorazione fine-dining e di fascia alta. Nel primo caso, il granchio è proposto quasi totalmente in purezza, con la polpa a sfilacci sottili, complice anche il fatto che estrarre le carni del crostaceo è un procedimento che – oltre che assai laborioso – non consente di ricavare dei pezzi completamente integri. La presentazione tuttavia è un capolavoro di raffinatezza, con una guarnizione di fiori eduli a completamento del piatto. Nel secondo caso, Sodano accosta il granchio a tapioca ma soprattutto limone candito, con un abbinamento capace di esaltare la dolcezza plastica delle carni. Ascani infine lo ha trasformato in ripieno per una delicatissima e golosissima quaglia.



Non è mancata una risposta “gastronomico-culturale”, per così dire: in Veneto, a Boccafossa, nel veneziano, è nata infatti la Confraternita del Granchio Blu. Frutto dell'unione tra la confraternita del Bisat del Livenza e quella del Folpo di Noventa Padovana, ha come obiettivo quello di incentivare la pesca e il consumo della specie. È significativo quanto affermato dai fondatori, circa il fatto che da tre anni la comunità Slowfood dei pescatori e ristoratori della Livenza abbia lanciato l'allarme sull'invasività del crostaceo alle istituzioni. Allarme rimasto inascoltato. Nel 2020, i ristoratori della Livenza avevano proposto il granchio blu nella rassegna gastronomica “Bisat in Tavola”, mentre ancora prima, Felice Gazzelli, Gran Maestro della confraternita del Bisat, aveva pronosticato che il bisat e altre specie autoctone sarebbero diminuite a favore di specie aliene, fra cui il gambero della Luisiana e il granchio blu. Arrivati a questo punto, abbiamo in mano una serie di strumenti ed un quadro un po' più completo per poter tentare di dare una risposta articolata alla domanda che dà il titolo al nostro articolo. Lo sforzo è quello di farlo andando oltre la superficie, con toni che non vadano sopra le righe e che soprattutto siano l'espressione di una presa di coscienza circa il fatto che il nostro ecosistema – purtroppo ma anche per fortuna – non è immutabile. Gli esempi gastronomici che abbiamo citato sono certamente un segnale significativo di una possibile soluzione ad un problema particolarmente impattante sul nostro





MOLINO DALL'AGIOVANNA PRESENTA



PIZZA BIT

competition

3 EDIZIONE

**LE ISCRIZIONI APRIRANNO
AD OTTOBRE**

MEDIA PARTNER



sistema ambientale e, conseguentemente, economico. È tuttavia ancora presto per parlare di un vero e proprio cambiamento di rotta che consente di pensare al granchio blu come passato da minaccia a risorsa. L'errore che si tende a compiere spesso in casi come questo è quello di pensare ad un'unica strategia per contrastare un fenomeno: se l'uso del granchio in cucina è certamente sensato, non è tuttavia l'unico modo che ci consentirà di debellarlo (una volta inserite in un ecosistema, le specie aliene si adattano ad esso e vi rimangono). Quello che si deve fare piuttosto è pensare ad un approccio sistemico, frutto di una programmazione, in cui diversi piani collaborino in vista dell'obiettivo comune. Ben venga allora l'uso del granchio sulla tavola, sia quella casalinga, che quella "firmata". Ma ben vengano anche un ragionamento sull'esportazione, una commercializzazione verso paesi in cui si sa che viene apprezzato e nei quali – proprio per il cambiamento climatico, ed è proprio il caso della costa est degli Usa – il granchio è quasi scomparso; e ancora, ben vengano trasformazioni del prodotto a livello macro – aziende alimentari – che per strumenti e numeri sono certamente in grado di incidere sulla presenza del granchio in numero ben più considerevole che non le singole famiglie di consumatori. Esempio da citare, ancora in Veneto, è *Tagliapietra*: azienda storica il cui nome è sinonimo di trasformazione del baccalà, ha avviato una collaborazione proprio con *Mariscadoras*, cui si sono aggiunte le cooperative di pescatori di Goro, Scardovari e del Delta del Po e a cui si sommeranno presto anche quelle di Chioggia. Le dimensioni, la capacità di export, ma soprattutto la tecnologia aziendale si rivelano infatti fondamentali per riuscire a gestire in grandi numeri la lavorazione delle carni del crostaceo.

Ci permettiamo un'ultima considerazione, alla luce delle parole di chef, pescatori e rappresentanti di confraternite: un altro errore che si tende a ripetere spesso è quello di affrontare il problema e cominciare a delineare una soluzione quando ormai è troppo tardi. Nel caso del granchio, il problema è evidente, aggravato dalla velocità di riproduzione. Se l'allarme lanciato tempo fa, da più parti, fosse stato ascoltato, ora, se certamente non saremmo stati in grado di debellare la specie – come detto, una volta colonizzato un ambiente, non si può fare più nulla – avremmo però avuto un vantaggio in termini di tempo nel definire una strategia di contenimento che combini consumo, utilizzo di strumentazione tecnica adatta ed azioni in grado di tutelare le specie autoctone. L'auspicio è che quanto accaduto con il granchio blu serva di lezione.

Pizza col Granchio blu

ricetta a cura di Pino Longo

Ingredienti:

Polpa di granchio

Pomodorini

Olio evo

Aglione

Cipolla

Peperoncino

Vino bianco

Dopo aver immerso il granchio in acqua bollente per 5/7 min. (dipende dalla grandezza) oppure utilizzando la vaporiera, farlo raffreddare ed aprirlo. Per estrarre la polpa, aiutarsi con un attrezzo idoneo.

Procedere alla preparazione.

Preparazione:

In una padella mettere olio, aglio e cipolla, aggiungere i pomodorini; una volta appassiti aggiungere la polpa di granchio e sfumare col vino bianco. Aggiustare di sale e un poco di peperoncino, aggiungere un mestolo di brodo per ammorbidire e prezzemolo fresco!!

Stendere il disco di pasta mettere della crema di radicchio di Chioggia come base, aggiungere la polpa di granchio blu da coprirne la superficie, dei pezzi di fior di latte e delle zucchine crude tagliate a julienne ed infornare la pizza.

Dopo la cottura, aggiungere una grattata di buccia di limone oppure olio aromatizzato al limone.

Con questo si possono condire dei buoni e gustosi primi, gnocchi, linguine ecc. ecc.



IL TUO IMPERO INIZIA ORA. AVE, AVGVSTO!



SAREMO PRESENTI A HOST:
PAD. 3 - STAND D35 D45 E36 E46



13-17
OTTOBRE
2023
fieramilano



TEMP. MAX 500°
CON MENO DI 10 KW



STAY GREEN
SENZA LEGNA



RISPARMIO
ENERGETICO



CUPOLA
PERSONALIZZABILE



DESIGN
PATENTED



AVGVSTO è il primo forno boutique a energia pulita. Per cuocere ogni tipo di pizza. Per semplificare il tuo lavoro, eliminando il caldo eccessivo con la barriera d'aria Air Trap System. AVGVSTO 6 e 9 pizze: la tecnologia di oggi nel rispetto della tradizione italiana.



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.

60

PIZZA E PASTA ITALIANA

OTTOBRE

2023



Slow Food

Mediterraneo Slow: il futuro parte dalla contaminazione.

a cura di Slow Food Italia

www.slowfood.it

*«La cultura e la storia vengono calate
direttamente nelle cose, nelle pietre,
nelle rughe e sul volto degli uomini, nel sapere
del vino e dell'olio, nel colore delle onde»*

Pedrag Matvejevic, Breviario Mediterraneo



Dal 6 all'8 ottobre, per la prima volta, Slow Food partecipa a Taranto, su Lungomare Vittorio Emanuele III, a Mediterraneo Slow, un evento che celebra l'unicità della cultura mediterranea a partire dal cibo.

Perché parliamo di civiltà mediterranea, dieta mediterranea, prodotti mediterranei e non facciamo altrettanto quando parliamo di Oceano Atlantico o Pacifico? Perché il Mar Mediterraneo è più piccolo, certo, ma soprattutto perché è chiuso. I paesi che si affacciano su questo mare sono obbligati da millenni a fronteggiarsi, a conoscersi, a relazionarsi. E anche quando, in passato, sono scoppiate guerre sanguinose, il commercio non si è mai interrotto. Le storie di Genova, Venezia, Marsiglia e di molte altre città portuali sono lì a testimoniare.

Grazie al Mare Nostrum – che nel Rinascimento era definito “lago turco” e che rappresenta una grande e articolata via di comunicazione – ha preso forma una cultura mediterranea, frutto di viaggi, incontri, contaminazioni, scambi.

Non a caso uno dei testi che rappresenta il fondamento dell'unità culturale del Mediterraneo è l'Odissea, un poema che racconta il lungo peregrinare di un eroe nei dieci anni successivi alla caduta di Troia.

L'elemento che meglio di ogni altro testimonia il percorso culturale delle popolazioni che si sono incontrate e avvicinate sulle coste del Mediterraneo è senza dubbio il cibo, in particolare alcuni prodotti simbolo – pane, olio di oliva, vino e pescato – che hanno plasmato gastronomie e paesaggi. I paesi del Mediterraneo, per millenni, si sono scambiati prodotti, preparazioni, ricette: la cucina turca ha influenzato tutti i Balcani, i prodotti e tecniche arabe sono arrivati in Sicilia e di qui nel resto dell'Europa, piatti come il couscous sono diventati cibi di base sulla costa sud e nord del Mediterraneo, e così via.





Mediterraneo Slow a Taranto

Fin dall'edizione 0, che vuole essere la premessa di una manifestazione permanente, organizzata dal Comune di Taranto in collaborazione con Slow Food Italia e Slow Food Puglia, Mediterraneo Slow è l'evento che celebra e unisce una grande diversità di paesi e culture, riunendo a Taranto produttori, cuochi e altri soggetti provenienti dalle coste pugliesi, oltre ad alcune presenze dal resto del Sud Italia e dall'estero.



Mediterraneo Slow è anche il teatro di importanti riflessioni sulla rigenerazione del Mare Nostrum e sul suo ruolo di luogo di scambi, diversità e culture. Venerdì 6 ottobre alle 11 si parlerà di Rigenerazione mediterranea nella Conferenza stampa di apertura con Rinaldo Melucci, sindaco di Taranto; Edward Mukiibi, presidente di Slow Food; Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia e Marcello Longo, presidente di Slow Food Puglia. Sabato 7 ottobre alle 15 appuntamento con "Mediterraneo, Mare aperto" per andare alle radici di molti temi che toccano la nostra contemporaneità: il futuro dell'agricoltura mediterranea e, in particolare, dei cibi che ne hanno plasmato gastronomie, stili alimentari e paesaggi, le grandi migrazioni (e i dolorosi naufragi che esse portano con sé), che ancora oggi interessano il Mediterraneo, mare aperto per eccellenza. A parlarne saranno Saverio Russo, professore ordinario di Storia moderna presso l'Università di Foggia; Rossella Galletti, docente di antropologia culturale presso l'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli; Leonardo Palmisano, sociologo, scrittore di gialli e inchieste, editorialista del Corriere del Mezzogiorno e Carlo Petrini, fondatore di Slow Food. Domenica 8 ottobre alle 11 la parola andrà a fornai e custodi di grani tradizionali in un "Forum per il cambiamento". Nell'incontro, alcune comunità mediterranee di Slow Grains raccontano le proprie esperienze positive. Alle 15 invece sarà la rete di Slow Olive a incontrarsi e alle 17 la parola ai pescatori. Nell'incontro, alcune comunità della pesca e della mitilicoltura mediterranee raccontano le proprie esperienze positive di piccola pesca costiera e cogestione.

Mediterraneo Slow è un evento organizzato dal Comune di Taranto in collaborazione con Slow Food Italia e Slow Food Puglia. L'ingresso è gratuito.



Tutti i migliori ingredienti più uno...
la nostra autentica passione

Rispetto per la stagionalità delle materie prime, “dalla terra in cucina”, dalla raccolta alle preparazioni sapienti, prodotti gustosi e freschi direttamente nelle tue mani. Un’attenta selezione di pomodori conservati in innovative confezioni: polpa, passata, datterini, ciliegini e pomodori pelati... **questo è il segreto di Demetra perchè ogni pizza diventi straordinaria.**

Pane e salute: tutto parte dal frumento

di Giusy Ferraina



“Che ne sai tu di un campo di grano”... ricordate la bellissima canzone di Lucio Battisti, “Pensieri e Parole”? E visto l’argomento che stiamo per affrontare, ci sarebbe proprio da domandarsi cosa sappiamo noi del grano, del mercato e della filiera del frumento, cosa sappiamo del ruolo cruciale di questo cereale all’interno della produzione italiana di pane, pizza, pasta e di quei prodotti eccellenza del nostro paese.

Il frumento (o grano) è un cereale molto antico, quasi certamente una tra le prime piante utilizzate dall’uomo in campo alimentare, in epoche remote, nella regione della cosiddetta “Mezzaluna Fertile”, un’area in Medio Oriente compresa fra Giordania, Palestina e Libano fino a Siria, Turchia e Mesopotamia. Ancora oggi è il cereale alla base della nostra dieta mediterranea e rappresenta,

insieme ad altri cereali, uno degli alimenti di più alto consumo e di minor costo. Fonte di circa la metà delle calorie alimentari consumate in tutto il mondo, il frumento è ricco di proteine, fibre, vitamine, minerali e antiossidanti. Più recentemente, l’uso industriale di pesticidi, fertilizzanti a base di azoto e il miglioramento genetico hanno permesso di aumentare la produttività del grano e di ottenere un glutine idoneo alla realizzazione di numerosi prodotti, alcuni dei quali caratterizzanti le zone geografiche di produzione.

Negli ultimi anni il frumento è sempre più al centro dell’attenzione dei consumatori, che cercano quasi in modo maniacale prodotti fatti con solo grano italiano. Pensate che il fabbisogno complessivo totale dell’Industria ammonta a circa 12 milioni di tonnellate, equamente ripartito tra frumento tenero e frumento duro. La produzione annua nazionale di frumento tenero e di frumento duro si attesta mediamente, e rispettivamente, su circa 3 milioni di tonnellate e 4 milioni di tonnellate.

Quindi come ci spiega il presidente di **Presidente di Italmopa - Associazione Industriali Mugnai d’Italia**, **Andrea Valente**: *“Visti i numeri, il primo elemento da tenere in considerazione quando si parla*

Andrea Valente, Presidente di Italmopa - Associazione Industriali Mugnai

di importazioni nell'ambito del comparto molitorio è che la produzione nazionale di frumento risulta strutturalmente deficitaria rispetto alle esigenze dell'Industria della trasformazione. La produzione nazionale di frumento tenero rappresenta lo 0,4% e quella del frumento duro risulta del 12% circa rispetto ai volumi della produzione internazionale. Quindi l'Italia, per quanto concerne la filiera cereali, è essenzialmente un Paese trasformatore più che produttore di materie prime. Se poi consideriamo anche che una parte – compresa tra il 15% e il 25% – della nostra produzione nazionale è peraltro destinata alla riproduzione delle sementi, all'export sotto forma di granella, all'alimentazione zootecnica o alla produzione di amido, il deficit produttivo nazionale si accentua”.

Ecco che subentra in modo consequenziale il discorso delle importazioni, che come sottolinea Valente risultano quindi, da sempre, complementari e non alternative alla produzione nazionale e non sono in alcun modo

motivate da ragioni di ordine commerciale. “A guardare i numeri indicati ci attestiamo in modo costante nel tempo sul 60 % per il grano tenero ed il 40 % per quello duro del nostro fabbisogno. E riguardano, peraltro, tipologie di frumento difficilmente reperibili, nei volumi adeguati, sul territorio nazionale. Trattasi in particolare dei pregiati, e onerosi, frumenti ad alto contenuto proteico, destinati, nel caso del frumento tenero, ai prodotti di lunga lievitazione”.

Intorno al grano c'è, dunque, un gran parlare, creando per mancanza di informazione e conoscenza molto rumore e disinformazione che di certo non fanno bene all'intera filiera. Dalla protezione del made in Italy, alla paura di importazione di grano con tracce di antiparassiti, ai prezzi sempre crescenti e alla carenza sul piano mondiale di prodotto dovuta alla guerra tra Russia e Ucraina, i temi di discussione con il frumento protagonista sono diversi.

MA RIPRENDENDO LA FRASE DI BATTISTI, COSA SAPPIAMO VERAMENTE DEL GRANO E DI CIÒ CHE LO CONDIZIONA?

Se le importazioni di frumento nel nostro Paese sono rilevanti e non secondarie per l'economia del paese, al contempo serve sicurezza nella scelta e maggior tutela da un punto di vista dell'informazione. Tutte le notizie finalizzate a creare disinformazione in merito rischiano, infatti, di avere un impatto negativo sui consumi del prodotto allo scaffale e di risultare deleterie non solo per l'Industria, ma anche per tutto l'insieme degli operatori della filiera. La cattiva o mancata conoscenza della materia (altro tema caldo della questione), delle fasi essenziali e delle regole portano quindi a danneggiare il sistema produttivo. Inoltre a garanzia di una produzione di qualità c'è



l'Industria molitoria, che all'interno della filiera, come sottolinea il presidente Italmopa, ha un ruolo imprescindibile nel selezionare, miscelare e trasformare le migliori varietà di frumento. "Possiamo affermare con assoluta trasparenza che sia le farine di frumento tenero, sia le semole di frumento duro prodotte dai nostri impianti molitori rispondono pienamente alle rigide disposizioni comunitarie e nazionali riguardanti la tutela della salute dei consumatori e che la sicurezza alimentare costituisce da sempre una priorità assoluta per l'Industria molitoria nazionale. Il rispetto di tali normative è garantito peraltro dai costanti e severi controlli effettuati sia dalle Autorità di vigilanza e controllo, sia dagli operatori della filiera in generale e dalle aziende molitorie utilizzatrici, nell'ambito dei propri piani di autocontrollo. E precisiamo, per maggiore chiarezza, che tali controlli riguardano sia il prodotto agricolo nazionale che quello d'importazione ed entrambe le provenienze debbono rispettare i medesimi requisiti".

E infine parliamo di prezzo del grano, sempre crescente e che si riflette ovviamente sui prodotti finali che troviamo nei forni e sugli scaffali dei supermercati.



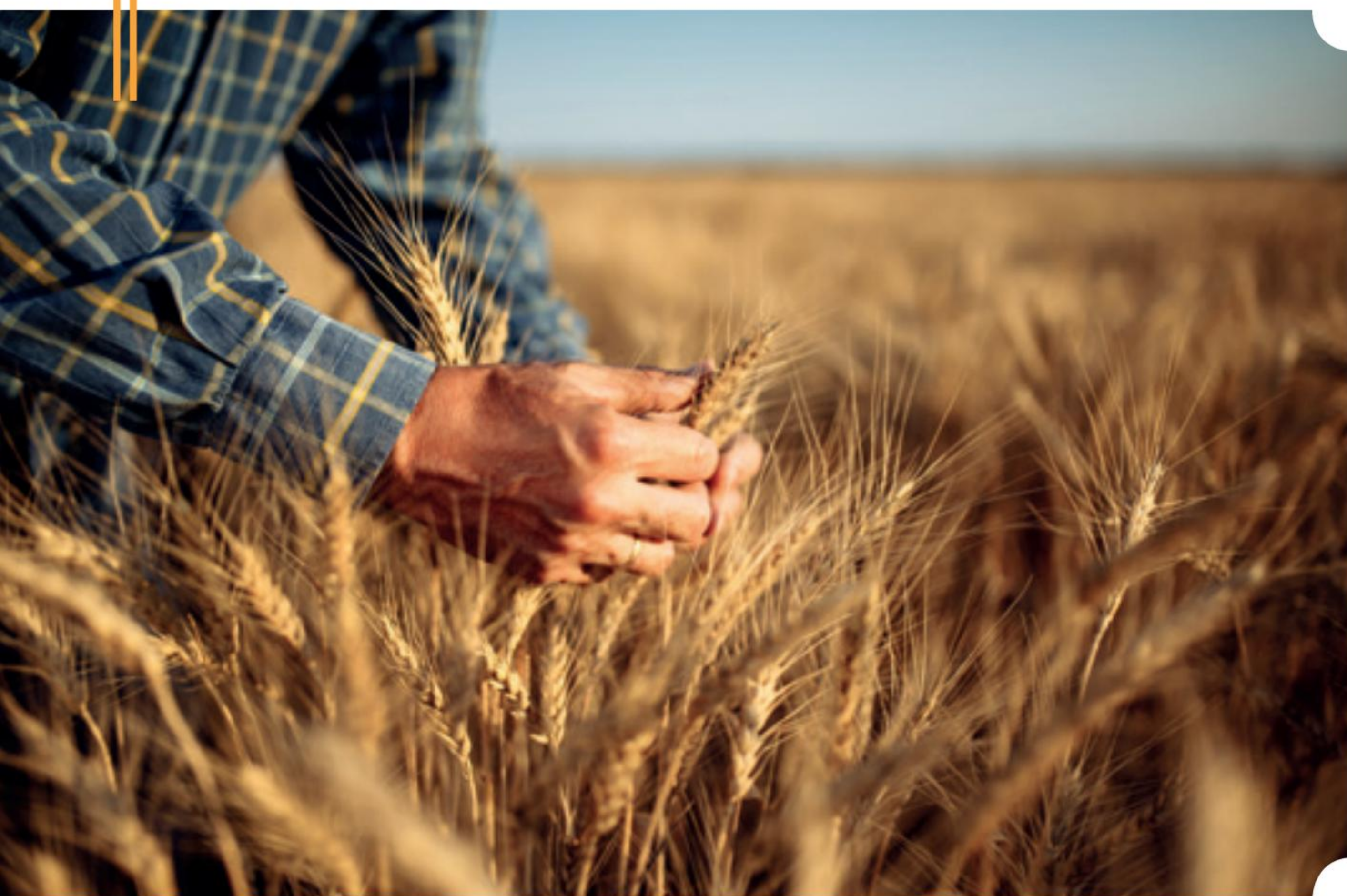
L'andamento delle quotazioni del frumento tenero e del frumento duro nazionali è strettamente legato all'evoluzione dei mercati internazionali sulla quale gli operatori della filiera italiana, e in particolare l'Industria della prima trasformazione, non possono in alcun modo influire. Questo è il primo concetto che ha ribadito il **Presidente di Italmopa** nel corso del Tavolo di filiera cereali – svoltosi lo scorso 3 agosto presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e presieduto dal Ministro Lolobrigida e dal Sottosegretario La Pietra – a cui si potrebbe prevedere un loro controllo evitando ag-

gravi di tipo burocratico a carico delle Aziende del comparto molitorio, destinati inevitabilmente a ripercuotersi sui consumatori.

E DAL PUNTO DI VISTA DELLA SALUTE?

Molti consumatori ritengono che i rapidi cambiamenti nella quantità e nel tipo di grano assunto, possano avere un ruolo nell'aumento globale di quadri clinici che attualmente osserviamo (dalla semplice intolleranza alla malattia celiaca, alle alterazioni metaboliche e alle reazioni allergiche) e ricerche in tal senso sono in corso a livello internazionale. La produzione sostenibile con scarso apporto di sostanze chimiche, unitamente a progetti di espansione e utilizzazione della variabilità genetica del frumento, associati al mantenimento di una elevata qualità tecnologica e nutrizionale, sono quindi le principali aree di interesse per il miglioramento del grano ai fini dell'uso alimentare umano. E proprio il tema della salute e dal benessere derivante dal frumento è stato protagonista in un interessante congresso, che si è svolto lo scorso 28 settembre presso il Policlinico Universitario Agostino Gemelli, dal titolo *"Siamo ciò che mangiamo"* rivolto a medici specialisti gastroenterologi, nutrizionisti e dietologi e che ha visto la partecipazione anche di esperti della produzione agraria, della regolamentazione e maestri panificatori oltre che esperti di clinica e nutrizione.

Il frumento è stato raccontato e





**SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI**

Alta formazione professionale



Comando esperto
inserimento
ricette (max 99)



Riscaldamento
rapido



Energy
saving

Sirman Commercial Ovens

Made in Italy

- Display comando digitale Touch Screen da 5" di utilizzo facile ed intuitivo
- Flessibilità totale di programmazione per adattarsi a tutte le modalità di cottura: temperatura cielo/platea o temperatura camera
- Adatto alla produzione di tutte le tipologie di pizze, possibilità di cottura fino a 450 °C
- Ottimale distribuzione del calore all'interno della camera di cottura
- Ottimo isolamento ed inerzia termica a vantaggio del risparmio energetico
- Disponibile in due misure 105X70 da 6 pizze e 85X70 da 4 pizze
- Sovrapponibile a 2 o 3 moduli





analizzato in tutte le sue fasi, partendo dalla produzione per parlare poi di preparazione e consumo consapevole per il benessere intestinale. Si è parlato di allergie e di alterazioni metaboliche associate al consumo di frumento, di come la ricerca può migliorare gli aspetti nutrizionali del frumento, di come si possa potenziare o ridurre le caratteristiche nutrizionali del frumento, fino a trattare aspetti tecnici di produzione come la presenza di acrilammide nella pizza e nei prodotti da forno o dell'uso della pasta madre per la lievitazione con alcune dimostrazioni pratiche.

In particolare con il contributo di **Ermanno Fiorentini**, pasticcere e tecnico professionista del lievito madre, è stato fatto un focus sulla pasta madre e su come crearla da zero, con il solo ausilio di acqua e farina, in particolare quella di segale che pare essere ideale all'innesco della fermentazione spontanea.

Come lui stesso ci racconta: *“Il lievito è un essere vivente, una volta creato deve essere rinfrescato, ovvero alimentato costantemente fin quando non raggiunge la sua forza. Il rinfresco avviene utilizzando una parte di impasto già fermentato a cui si addiziona la stessa quantità di farina (manitoba) e il 50% di acqua sulla quantità di farina aggiunta. Il lievito è maturo e pronto ad essere utilizzato quando in due ore riesce a raddoppiare il suo volume. E come tutti gli esseri viventi è variabile, di conseguenza può diventare troppo acido, troppo forte, troppo debole e in questo caso l'esperto sa come intervenire”*.

Come ci spiega Fiorentini, il lievito madre maturo deve avere tre parti di acido lattico e uno di acido acetico, che il professionista sa riconoscere all'olfatto o al gusto: se prevale l'acido acetico è pungente sui lati della lingua, in caso del lattico sulla punta. Per riconoscere un lievito madre fatto bene, questo deve avere un colore bianco e profumare di miele.

E QUALI SONO GLI ASPETTI POSITIVI DEL LIEVITO MADRE?

“Questi sono ormai riconosciuti da tutti, consumatori, professionisti e studiosi del settore. I prodotti sono migliori sia da un punto di vista organolettico e gustativo, sia dal lato digeribilità, proprio perché i microrganismi che lo compongono riescono a scindere e predigerire gli amidi contenuti nella farina, tendono ad abbassare l'indice glicemico nel sangue e a rendere il prodotto più facile alla digestione. Ci sono anche una serie di studi scientifici sull'assunzione di pani con fermentazioni lunghe per definirne gli aspetti benefici sull'organismo. Inoltre i batteri lattici ed acetici e quindi la fermentazione che questi provocano all'interno dell'impasto fanno sì che il prodotto con lievito madre abbia una shelf life più lunga”.

PREVISIONI FAO DI PRODUZIONE DI FRUMENTO PER IL 2023

La produzione cerealicola mondiale aumenterà nel 2023 dello 0,9%.

Ma la quantità di grano sul mercato scenderà. Queste sono le previsioni della Fao nel suo report *Cereal Supply and Demand Brief*. La situazione è quindi estremamente delicata sul mercato delle *commodities*. Con la guerra fra Russia e Ucraina che non aiuta affatto a mantenere la stabilità nel Mediterraneo.

La Fao prevede si raggiungano i 2.815 milioni di tonnellate, al pari della produzione record realizzata nel 2021.

Mentre la produzione mondiale di grano è invece destinata a diminuire del 2,6% rispetto al 2022, la produzione totale di cereali secondari e prevista in aumento del 2,7%.

Capolavoro napoletano

Una pizza napoletana dall'impasto leggero e dal cornicione ben alveolato, 100% "Made In Italy".

L'hai sempre sognata? Da oggi esiste e si chiama Smorfia®, una miscela unica di soli e selezionati grani italiani, eletta farina per pizza napoletana di tradizione dai pizzaioli più esperti e approvata dall'Associazione Verace Pizza Napoletana.



ANCHE
NEL NUOVO
FORMATO
DA 5KG

ANUGA - Colonia
7-11 ottobre 2023
PAD 7 - STAND C060

1° PREMIO
PACKAGING



TUTTOFOOD

smeraldiniemenazzi.it



molinaldoni.it



70

PIZZA E PASTA ITALIANA

OTTOBRE

2023

Enogastronomia

Milanese



di Giampiero Rorato

C'erano un tempo Gualtiero Marchesi in via Bonvesin de la Riva, Ezio Santin alla Cassinetta di Lugagnano, Aimo e Nadia in via Raimondo Montecuccoli e poi Claudio Sadler in via dell'Annunciata, punto d'incontro tra la vecchia grande cucina meneghina e la moderna parimente importante, al pari di Carlo Cracco in corso Vittorio Emanuele. Quelli citati hanno lanciato in anni ormai lontani la cucina milanese accompagnando l'accelerata evoluzione internazionale della città. E Sadler e Cracco ancora forti punti di riferimento per una cucina sempre più internazionale, accanto a templi importanti della cucina nipponica. Oggi eccellono Enrico Bartolini al Mudec, il cuoco più stellato d'Italia e al secondo posto nel mondo; il ringiovanito Aimo e Nadia, dopo che i coniugi creatori hanno ceduto il comando; Antonio Guida al Seta dell'Hotel Mandarin Oriental; il giapponese Takeshi Iwai dell'Aalto; ed Ancora Andrea Aprea, Andrea Berton, Lucio testa, Viviana Varese, Davide Oldani, Katsumi Soga, Pietro Leemann, con una cucina unica molto interessante; Giuseppe Postorino, Tano Simonato, Michele Cozzi.



Una scelta di nomi importanti e ben conosciuti a livello internazionale e, attorno a loro, una schiera di ottimi cuochi e ristoranti in attesa che gli ispettori delle guide gastronomiche riconoscano il loro valore e li lancino nell'Olimpo della gastronomia meneghina e italiana.

Certo è che Milano è una città laboratorio che in questi ultimi anni, dalla straordinario Expo del 2015, sta imponendosi come una delle più moderne, attive e vivaci città europee.

Se guardiamo con attenzione alla cucina milanese facciamo delle scoperte molto interessanti, perché continua ad essere strettamente legata al suo territorio, alla sua tradizione, alla sua visione da sempre internazionale.

Innanzitutto, dagli ultimi decenni del 1400, è caratterizzata dalla cucina del riso. Qui, in quegli anni lontani, grazie ad un matrimonio fra i potenti d'allora, è arrivato il riso che, in breve tempo, ha

conquistato la pianura verso il Po, verso il Piemonte e poi verso la Romagna e il Veneto e non l'ha più abbandonata. Se il piatto più famoso è il risotto allo zafferano, Gualtiero Marchesi ha pensato di conservare per il risotto al parmigiano l'antico color giallo conquistato nel corso del XVI secolo, ma eliminando lo zafferano sostituendolo con una foglia d'oro, aprendo così la strada a un rinnovamento che Enrico Bartolini ha continuato eliminando zafferano ed oro ma impiegando le più popolari, meno pretenziose e sicuramente più gustose rape rosse.

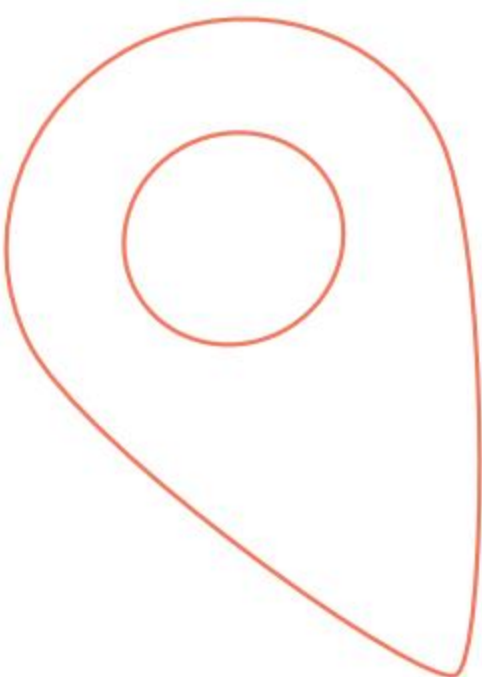


Nella campagna milanese erano poi arrivati dalla Francia – in verità qualche secolo prima del riso – i monaci cistercensi che oltre alla preghiera praticavano il lavoro nei campi, allevando anche bovini che ben presto si diffusero in tutta la pianura e, pian piano, Milano si impossessò della carne bovina lasciando in eredità, di cui ancora godiamo, la cotoletta alla milanese e l'ossobuco spesso abbinato al risotto con lo zafferano; arrivò poi il latte delle mucche e, con esse, burro e formaggi di vario tipo.

Già la diffusa presenza del riso nella cucina milanese ci fa capire che la città di

Sant'Ambrogio ha saputo in ogni secolo portare nelle proprie cucine quanto ha trovato di buono anche perché, situata nel punto centrale della Pianura padana, tra la terra dei Savoia e quella dei Dogi, con a Nord svevi e alemanni e al di là del Po le proprietà pontificie, ha saputo dar vita ad una florida attività commerciale che l'ha caratterizzata fin dal Medioevo. E quando nel 1525 la città e il Ducato vengono conquistati dagli Spagnoli nascono nuovi commerci proprio con la Spagna e con i parenti austriaci di Carlo V, arricchendo ulteriormente l'attiva e prosperosa borghesia milanese.

Lo sviluppo industriale



Se Milano ebbe da sempre una vocazione al commercio con le potenze d'attorno, quando in Inghilterra ebbe inizio la rivoluzione industriale non ci volle molto perché la ricca borghesia milanese capisse i tempi nuovi e iniziasse a far sorgere attorno al centro storico le prime attività. Ecco nel 1857 la cartiera Binda; nel 1855 la Filanda De Ponti; nel 1896 la Centrale elettrica Edison; nel 1897 le Acciaierie Radaelli; tanto per citare qualche nome importante per arrivare nel nuovo secolo con l'Alfa Romeo ad Arese, sorta nel 1910.



ScroccchiaRelld[®]

leggera, croccante e digeribile.

 **host** | Milano
13-17
OCTOBER
2023
Pad. 1P - Stand L09 M10



AB Mauri Italy SpA - Divisione **AB Italmill**
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (BS)

Tel 030 7058711

abitalmill@abmauri.com

www.italmill.com

[abitalmill](#)  - [AB Italmill](#) 

La città europea

Se la città aveva assunto già negli ultimi decenni dell'800 un importante ruolo produttivo e commerciale nella nuova Italia, è dopo l'ultima guerra mondiale che esplode e viene riconosciuta come la vera capitale economica dell'Italia. Le industrie aumentano e s'espandono nell'hinterland, aumentano e si consolidano gli istituti bancari, la Borsa diventa il grande punto di riferimento per le attività economiche dell'intero Paese, crescono le Università fiorite nei decenni precedenti e la stessa economia europea guarda con crescente interesse a Milano. L'Italia esce a fatica ma con determinazione dalle profonde ferite dell'ultima



guerra e riparte con coraggio guardando ora all'Europa non più come nemica ma come un insieme di Paesi amici che, superate le antiche divergenze, imparano a camminare insieme verso l'unità del continente. Ed a coronamento di una storia davvero straordinaria di rinascita ecco l'Expo universale del 2015 che non solo sancisce il ruolo internazionale di Milano ma diventa punto di lancio verso un rinnovamento urbanistico ed un ruolo sempre più importante a livello europeo come vede chi in questi anni visita la città.

La cucina

Il nostro racconto è partito dalla grande ristorazione che caratterizza la città meneghina e, nel frattempo, sono nate importanti manifestazioni fieristiche dedicato ai prodotti agroalimentari, alla tecnologia operativa e alla ristorazione e, fra queste, emerge per la sua importanza internazionale Tuttofood, che attira produttori e operatori anche da Paesi extraeuropei, segno che davvero Milano è un imprescindibile punto di riferimento dell'alimentazione e della gastronomia a livello planetario.

Il nostro è stato un breve e veloce viaggio nella storia e nell'attualità di Milano, città ricchissima di ristoranti, trattorie, pizzerie, dove si può mangiare quello che si desidera - cucina locale, italiana o cucina internazionale - con prezzi adatti a tutte le tasche.

Di questo dobbiamo essere orgogliosi, sapendo che l'Italia non è solo Milano, ma anche Firenze, Roma, Napoli, Bari, Palermo, Venezia, Torino, Trieste, Bologna, Perugia, Cagliari ed altre città ancora, perché in ogni parte d'Italia c'è energia positiva, voglia di fare ed eccellere, guardando con fiducia al futuro per essere ancor più un punto di riferimento per quanti guardano ai nostri prodotti, alla nostra ristorazione, alle nostre pizzerie ed alle industrie agroalimentari fra le più serie e affidabili del mondo.



GRANDI MOLINI ITALIANI

1886

Antonio Costato



Ad uso
professionale

Per lievitazioni
di 8/12 ore

Ideale per pizza
contemporanea

Nata dalla volontà di offrire un prodotto con un **bordo pronunciato** tipico della **pizza napoletana contemporanea**, questa farina permette di realizzare una **pizza in stile moderno**.

Ottenuta attraverso un'**attenta selezione dei grani**, scelti per garantire **valori di IDP** (indice di degradazione proteica) **maggiori del 30%**. Il valore di IDP è una misura indiretta dell'attività enzimatica nel grano, dovuta agli enzimi naturalmente presenti nelle diverse parti della cariosside (endosperma, crusca e germe).

Grazie a questa caratteristica **il bordo si presenterà pronunciato**, croccante all'esterno e morbido all'interno. Inoltre, permette alla pizza di mantenere tali caratteristiche a lungo dopo la cottura, rendendola **perfetta per le pizze destinate all'asporto**.

grandimolini.it

Seguici su:



Scopri il prodotto:



La Posta Dei Lettori.

Agerola, prima di Tramonti

di Noemi Caracciolo



A sinistra:
La pizzeria Da Fausta
1957-58



Pasquale Naclerio, professore di elettrotecnica e manutenzione, discende da una famiglia di pizzaioli originaria di Agerola e trapiantata al Nord negli anni Cinquanta. I suoi genitori sono proprietari della pizzeria "Da Rosalba" a Sacile (PN), un locale con un'interessante storia celata da una diffusa inconsapevolezza.

Il fenomeno riguardante l'emigrazione agerolese, infatti, è molto simile a quello di Tramonti che, come si sa, è decisamente conosciuto. Questa intervista nasce dal desiderio di Pasquale Naclerio di raccontare una storia che è rimasta taciuta per troppo tempo e che vale la pena rivelare.

La sua è una famiglia di pizzaioli da generazioni e so che dietro la pizzeria Da Rosalba si cela un'interessante storia strettamente legata ad Agerola, me la racconti e si soffermi sul fare un paragone con il fenomeno di Tramonti.

Verso la metà degli anni '50 molti partenopei emigrarono al Nord portando con sé questo nuovo alimento: la pizza. Girava la voce che fosse un buon business. Tramonti racconta questa storia molto bene e in modo chiaro, ma in realtà l'emigrazione dei tramontani è stato un fenomeno molto simile a quanto accaduto agli

agerolesi. Si tratta di due eventi paralleli. I due paesi, infatti, sono simili quanto a caratteristiche territoriali, usi e costumi, quasi identici oserei dire.

Oggi la mia famiglia possiede la pizzeria "Da Rosalba", situata a Sacile, che esiste almeno dal 1966.

La nostra storia è iniziata grazie a Federico Ammaturo, proprietario di un caseificio a Quinto di Treviso e amico di famiglia. Lui era emigrato al Nord al fine di produrre mozzarella per le primissime pizzerie fondate in quelle zone e non solo, insegnò ad alcuni proprietari di caseifici, originari di lì, proprio a fare la mozzarella, a Tarcisio Tonon del Caseificio Tonon ad esempio.

Ammaturo convinse Alfonso Mansi, marito della sorella di mia nonna, e Fausta Vanacore a trasferirsi dalla Costiera – dove già avevano una pizzeria – a Treviso.

Mansi convinse Francesco De Rosa (fratello di mia nonna) e Ferdinando Vanacore a raggiungerlo, insieme aprirono una prima pizzeria a Conegliano, ma non andò a buon fine, fondarono così la pizzeria "Da Fausta" nel 1957.

All'epoca qui non avevano nessuna idea di cosa fosse la pizza, le realtà erano contadine. Il problema principale però era che fossero del Sud. C'era di base una certa ostilità da parte delle persone locali. Quando aprirono la pizzeria a Treviso non riuscirono a trovare qualcuno che gli affittasse un posto per dormire, così restavano in pizzeria tutta la notte. L'idea era quella di aprire i locali nei pressi delle basi militari in Friuli e Veneto. La pizza era conosciuta maggiormente da quelli del sud e i militari erano perlopiù meridionali. Le persone del Nord erano diffidenti, poco propense a sperimentare. Nel tempo ovviamente c'è stata una forte evoluzione, Mansi insegnò a un molino locale di Treviso a fare la farina e addirittura divenne il presidente del Treviso Calcio.

I tre pionieri si divisero, uno tornò ad Agerola, De Rosa aprì una pizzeria a San Donà di Piave (che tuttora esiste) e Mansi restò a Treviso. In questo contesto si mosse mio nonno, Alfonso De Rosa.

Erano i primi anni '60, anche lui si spostò dalla Costiera e si stabilì inizialmente ad Aviano. Insieme a mia nonna aprì la prima pizzeria "Da Rosalba" il cui nome è tale perché si usava chiamare il locale come l'ultima/o nata/o in famiglia, in questo caso mia madre.

A sinistra:
Francesco De Rosa e Cristina
Acampora con il bambino

Successivamente tutti i fratelli di Alfonso aprirono una pizzeria, ognuno in una parte diversa del nord-est. Ci furono vari spostamenti, alla fine mio nonno aprì "Da Rosalba" a Sacile, dove ci troviamo adesso. La pizzeria l'hanno rilevata nel 1989 mio padre e mia madre. Oggi lei gestisce il locale lui fa le pizze.

Sul sito della pizzeria lei scrive che la vostra è la storia di un paese la cui vera ricchezza non si basava sull'egoismo, ma sull'aiutarsi l'un l'altro. Cosa vuole intendere?

I tre pionieri di cui abbiamo parlato e poi successivamente anche mio nonno, furono il nucleo d'appoggio per tutti gli agerolesi che desideravano spostarsi al Nord. Mio nonno in primis ebbe come base d'appoggio Treviso, mandò poi suo figlio a imparare da Mansi. Tra loro si scambiavano informazioni e s'insegnavano il mestiere l'uno con l'altro, non solo tra familiari. Iniziarono poi a fare anche un po' da "garanti", si erano fatti un nome ed erano conosciuti sul territorio. Erano molto solidali. Una particolarità è che tutti decisero di chiudere il giovedì, così per stare tutti insieme, per riunirsi, erano comunque persone lontane dalla propria terra.

Quindi secondo lei che è diretto rappresentante di questa storia, qual è effettivamente la differenza sostanziale tra Tramonti e Agerola?

Secondo me non c'è molta differenza. L'unica è che mentre quella di Tramonti è stata un'emigrazione molto più vasta di persone che hanno visto altri e hanno provato a "portare il loro", per Agerola è comunque un'emigrazione molto consistente, ma perlopiù circoscritta a dinamiche familiari. Un'altra differenza è in termini temporali, il fenomeno agerolese, infatti, è accaduto circa dieci anni più tardi.





il Faggetto
BRICCHETTO ITALIANO



Per cuocere la tua pizza in modo sano ed ecologico



— Cercasi Distributore —



Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com



A sinistra:
il locale visto
dall'esterno

Si faceva con la pasta per fare il pane ed era croccante. Questa tradizione è rimasta. La cottura fatta ad una certa temperatura, le melanzane fritte ogni giorno, i pomodori di giù e la cottura a 360°. Tutti elementi che permangono.

Quindi è vero che il fenomeno è partito da Tramonti

Sì, è iniziato da Tramonti e poi ha contagiato tutto il territorio.

C'è la possibilità che questa emigrazione dei tramontani abbia influenzato gli agerolesi?

Da come mi è stata raccontata è stato un fenomeno a sé. Mansi è andato lì perché una persona gli ha detto che non c'erano pizzerie.

Due realtà diverse quindi...

Sì.

Quanto siete legati alle vostre origini in termini di tradizione e ingredienti?

Quando ho scoperto del fenomeno di Tramonti mi si è aperto un mondo. Le persone di cui io sto parlando non si facevano il problema di capire il fenomeno, lo vivevano. Mio nonno era un macellaio, i miei zii calzolari e così via dicendo. La prima cosa che mi sono chiesto è stata: "perché noi facciamo una pizza diversa da quella napoletana?". Parlando con veri agerolesi ho scoperto che la pizza di Agerola nasce dell'esigenza di provare il forno. Ogni casa illo tempore aveva un forno per la panificazione, ognuno ci metteva ciò che aveva e la pizza si mangiava in un momento di convivialità. Non era un alimento nato da uno street food.



E per gli ingredienti in generale?

Usiamo la mozzarella di Soligo, abbiamo un rapporto diretto con i fornitori. In questo modo restiamo legati anche alla tradizione del nostro fenomeno migratorio. Continuare a comprare mozzarella qui è un modo per dire "è così che siamo nati", è un legame con il territorio.



C'È UN POSTO DOVE ARTE BIANCA
E SCIENZA DELLA MACINAZIONE SI INCONTRANO
PER DARE VITA A PRODOTTI INNOVATIVI ED UNICI



LA SCIENZA
DELLA MACINAZIONE

f i y #pizza #lascienzadellamacinazione #molinomagri1929



PENSA IN
GRANDE!



PER UNA PIZZA GRANDE UNA GRANDE FARINA: ROUTE 36

Molino Magri presenta ROUTE 36, la prima farina studiata per preparazioni come la pizza a **Ruota di Carro** e per tutti i prodotti che richiedono **impasti molto estensibili**.

ROUTE 36, messa a punto dal **MagriLab** con il suo **team di tecnici e pizzaioli**, è ottenuta da grani accuratamente selezionati fra le varietà naturalmente ricche di **fibre, proteine solubili e Glutenine**. Dalla **sapiente macinazione** di questi grani, preservando vitamine e sali minerali, si ricava una farina dall'ideale rapporto tra **fibre solubili e insolubili**.

ROUTE 36 per **impasti** dall'estensibilità massimizzata, **molto plastici**, che non si ritirano, non si strappano e sono facili da stendere.



INQUADRA IL QR
E CHIEDI INFORMAZIONI
www.molinomagri.com

 **molinomagri**[®]
LA TUA FARINA DAL 1929 ITALY

So che lei è un vero appassionato di storia, la pizza e la figura del pizzaiolo in sé si sono parecchio evoluti negli anni, quali sono stati secondo lei i fattori determinanti?

Penso che la pizza sia più di tutto l'alimento che racconta l'emigrazione del popolo italiano. Si evolve in tanti modi e sicuramente l'idea che ne abbiamo oggi non è quella che avevamo all'inizio del Novecento. Noi l'abbiamo portata in America e gli italo-americani l'hanno riportata qui. I soldati la cercavano, non è un caso che la maggior parte delle pizzerie - a parte quelle super storiche - siano nate nel dopoguerra e non prima.

Per la pizza napoletana vale un discorso a parte. L'evoluzione della pizza è legata alla migrazione ed è un alimento così versatile e semplice che si adatta agli usi e costumi di qualsiasi luogo.

Quello che auspico io è che prima o poi diventi un alimento più riconosciuto. Viene vista ancora troppo con l'occhio della povertà. Dietro al lavoro del pizzaiolo c'è ricerca e tanta artigianalità.

Al ristorante trovi il sugo fatto bene, ma la pasta il più delle volte non è fatta in casa. La pizza è preparata da zero. Il problema è culturale.

Possiamo dire però che un passo in questa direzione è stato fatto, pensiamo all'arte tradizionale del pizzaiolo napoletano che è patrimonio culturale dell'umanità. La pizza napoletana rientra nel grande mondo della pizza, quindi credo sia un buon punto d'inizio.

Sì, certamente. Però io ho paura che la vera pizza diventi solo quella napoletana, mentre non è così. Oggi per esempio tutti chiedono la pizza contemporanea e temo di dovermi adattare, che le specificità spariscano.

Ecco, parlando di pizza in sé, quale tipologia predilige? E mi dica, qual è la pizza che più vi rappresenta?

Mio padre dice: "la pizza che più ci rappresenta è quella che soddisfa il cliente". Abbiamo cercato di adattarci ai gusti delle persone locali. Quando ho fatto fare il cartone della pizza brandizzato ho voluto far passare il messaggio che non facciamo la pizza napoletana, ma proprio la pizza del posto in cui siamo, la pizza di Via G. Carli 1 a Sacile.

Qui la pizza la vogliono più cotta, più fine, più croccante e la caratteristica principale che ci contraddistingue è la verdura. Le prendiamo tutte in zona e le lavoriamo in giornata: la zucca, il cavolo nero, il radicchio, le cime di rapa ecc. Tutto fresco, solo carciofi e funghi trifolati in scatola. Questa è una qualità che ci viene riconosciuta.

Io sono un professore, faccio altro e non so un giorno cosa accadrà, ma sono molto affezionato a questa realtà. Da quando c'è stata la pandemia abbiamo riscoperto l'importanza dell'aiuto reciproco e dell'unione. È da quel momento che è nata la mia volontà di raccontare questa storia. Mi sono immedesimato nelle persone che hanno dovuto armarsi e partire per trovare un lavoro, imparando un mestiere e facendo tanti sacrifici.





the fresh taste of the land



Interessati
alle Precooked?
Gioca e vinci un
BBQ
professionale!

Scan here!



PIZZA E PASTA ITALIANA PORTA A HOST 2023 IL CAMPIONATO EUROPEO DELLA PIZZA

**TRE GIORNI DI SEMINARI
E DUE DEDICATI ALLE GARE
PER RACCONTARE LO STATO
DELL'ARTE DEL PRODOTTO ITALIANO
PIÙ AMATO AL MONDO**



IL PIZZAIOLO, UN "ARTIGIANO 4.0"

di **Fabio Sebastiani**,
Master Istruttore Scuola Italiana Pizzaioli

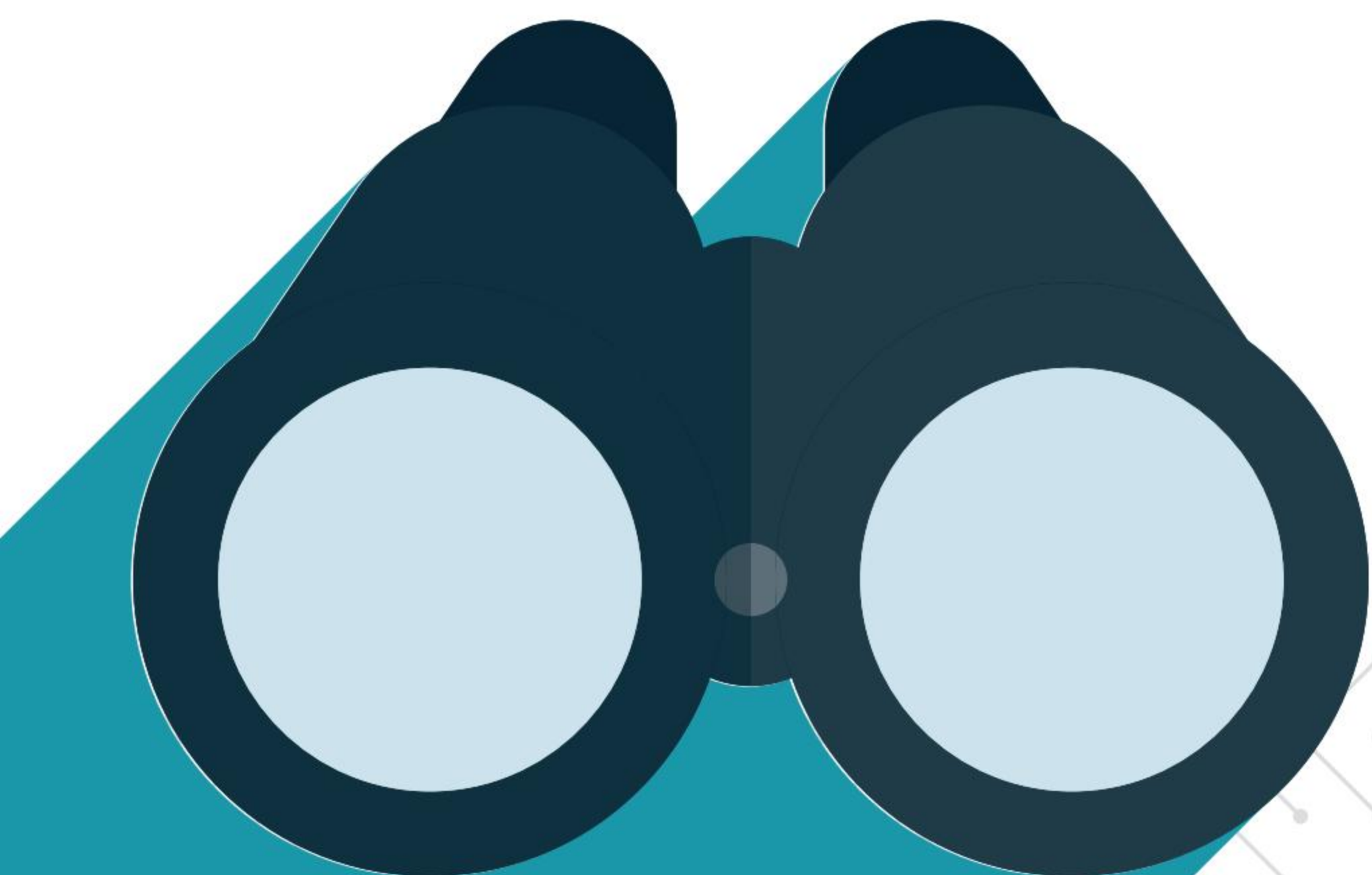
Il lavoro del pizzaiolo rappresenta un mestiere duro, fatto di sacrifici, di ore passate davanti a un forno e di levatacce per preparare e gestire svariati tipi di impasti. Per non parlare dei dolori alle articolazioni di cui soffrono tanti miei colleghi! A tal proposito spesso mi chiedo il motivo per cui, ancora nel XXI secolo, con ogni tipo di tecnologia a nostra disposizione, il nostro mestiere debba essere sempre caratterizzato da difficoltà. La risposta credo risieda nella titubanza dei singoli pizzaioli ad aprirsi, ad approfondire e ad investire in nuove possibilità. Chi vi scrive ha avuto la volontà e la fortuna di intraprendere un percorso di formazione grazie a Scuola Italiana Pizzaioli e all'azienda per cui lavora come tecnico, che gli hanno permesso di ampliare la visione di questo mestiere non solo dal punto di vista della qualità delle materie prime utilizzate ma anche e soprattutto dal punto di vista delle macchine e delle tecnologie impiegate. Per farvi un esempio, oggi esistono forni molto performanti a livello di tecnologia costruttiva, dotati di software gestionali personalizzabili, che ci consentono di ottenere cotture perfette anche senza il bisogno di dover controllare sempre ciò che si sta cuocendo.

Sto parlando di strumenti che, grazie alla spinta evolutiva data dall'industria 4.0 connessa in rete, possiamo gestire anche da remoto, che ci comunicano quanto abbiamo in magazzino e che, volendo, possono anche riordinare eventuali scorte. Pensando invece alle impastatrici, troviamo macchine in grado di pesare in autonomia, di controllare la temperatura dell'impasto oltre che di immettere la quantità d'acqua desiderata. Desidero terminare il mio discorso con due domande che solitamente sorgono spontanee quando vado a spiegare e a proporre le macchine dell'azienda per cui lavoro. La prima domanda è sull'artigianalità: "dove va finire la manualità?". La risposta è semplice: non si perde, ma viene replicata più facilmente, andando a lavorare, anche grazie al tempo risparmiato, sulla qualità delle materie prime che contribuiscono ad esaltarla. La seconda verte sul costo. Certo, queste tecnologie si pagano, sebbene esistano incentivi statali di cui si può usufruire ma si comprende subito come l'investimento venga abbondantemente ripagato.

Da venerdì 13 a martedì 17 ottobre la redazione di Pizza e Pasta Italiana si trasferisce a Rho Fieramilano per diventare il polo formativo dedicato alla pizza di Host 2023, l'appuntamento internazionale dedicato ai servizi e ai prodotti per la ristorazione e l'ospitalità.

Al venerdì, al sabato e alla domenica un ricco calendario di incontri e laboratori animerà gli spazi dedicati all'arte bianca e ciascun giorno sarà un'anticipazione dei temi che Pizza e Pasta Italiana tratterà negli approfondimenti mensili della rivista nel corso del 2024.

La prima giornata, che ha come tema "I want you" sarà dedicata alla difficile gestione del personale nel mondo della ristorazione. Ad aprire le danze sarà Salvatore Santucci, Maestro Pizzaiolo dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, con una masterclass dal titolo "Una pizza per tutti" e, a seguire, un appuntamento a cura di Lactalis per conoscere le varie tipologie di mozzarella da usare sulla pizza e uno con Cirio per riscoprire il valore delle conserve. Alle 14 spazio al dibattito "Come fidelizzare il personale" con Alessandro Conduro (Da Michele in the World), Franco Manna (Rossopomodoro) e Antonio Pace (Presidente Associazione Verace Pizza Napoletana). Al termine, Cameo racconta il nuovo volto del dessert in pizzeria prima di lasciare spazio a "La Parmigiana" che ci conduce nel mondo delle macchine per la pasta. A chiudere la prima giornata sarà il vincitore di 50 Top Pizza, Diego Vitagliano che dimostrerà come le pale possono facilitare il lavoro del pizzaiolo.



Sabato 14 il tema del giorno sarà “Um(mamm)amì” ovvero la ricerca dell’equilibrio nel gusto. Si parte con il dessert raccontato da Cameo per proseguire poi alle 13:15 con la vincitrice del Premio “Pizzaiolo del Cambiamento” al XXX Campionato mondiale della Pizza, Giulia Vicini. Seguiranno poi gli appuntamenti con “La Parmigiana”, “Demetra” (che racconterà l’evoluzione del packaging) e Goglio. Nel pomeriggio, appuntamento con Diego Vitagliano e le pale Cerutti. Alle 16:15 sarà poi la volta di Mario Signorile, Master Istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli, che svelerà “La nuova tendenza di una pizza iconica”.

Il tema di domenica 15 ottobre sarà infine “L’estetica del gusto” e sarà dedicato al senso del gourmet. Si parte con Cameo e i suoi dessert, per poi lasciare spazio alle 11:15 a Guglielmo Vuolo, Maestro Pizzaiolo dell’Associazione Verace Pizza Napoletana che ci racconterà la sua ricerca sui pomodori. Alle 12:15 Luca Gaccione, coordinatore didattico della Scuola Italiana Pizzaioli, condurrà invece una masterclass sulla pizza senza glutine. Alle 13:30 Giuseppe Carbutti ci racconterà come le pale facilitano il lavoro dei pizzaioli in un workshop a cura di Cerutti mentre alle 14:15 spazio a Massimiliano Prete, tra gli autori del libro “Il mondo della pizza” di Slow Food Editore, che declinerà il proprio concetto di pizza. La giornata sarà poi chiusa da Cuppone che studierà come attrezzare uno spazio in pizzeria e da “La Parmigiana” che ci guiderà nel mondo delle macchine per la pasta.



13-17
OTTOBRE
2023

Lunedì 16 e martedì 17 ottobre va invece in scena l’edizione 2023 del Campionato europeo della pizza che torna a Host dopo ben quattro anni di assenza. L’edizione 2019 era stata vinta dal palermitano Francesco Allotta. Anche in questa edizione una giuria selezionata di esperti valuterà le pizze proposte seguendo criteri di gusto, presentazione, abbinamento dei sapori, cottura e competenza dei concorrenti, in una sfida agguerrita tra i maestri dell’impasto e del topping più raffinato ed originale provenienti da tutto il Vecchio Continente.

Partner di Pizza e Pasta Italiana a Host 2023 sono:
Agugiario & Figna Molini, Forni Cuppone, Galbani professional, Demetra, Cerutti Inox, La Parmigiana e Goglio.





TUTTE DIVERSE. TUTTE SPECIALI

Le Speciali con germe di grano di Molino Casillo sono farine studiate per creare pizze dall'alto valore nutrizionale e dall'ottima digeribilità che si caratterizzano per le loro consistenze uniche e per un gusto fuori dal comune. In più, la presenza del germe di grano, la parte più interna e preziosa del chicco, aggiunge sapore e profumo alla tua pizza ideale. Assaggia le pizze realizzate con Le Speciali con germe di grano: l'ingrediente perfetto per impasti d'autore!



Inquadra il qrcode e
rimani sempre
aggiornato

*le Speciali
con germe*

PER IMPASTI
DIGERIBILI





a cura della redazione

VUOI APRIRE UNA PIZZERIA A NAPOLI?

→ Ecco dove non puoi farlo e perché.

IL FATTO

Per un periodo di tre anni, a partire dall'agosto 2023, non potranno essere aperte nuove attività di somministrazione di alimenti e bevande, nonché di produzione, preparazione o vendita di prodotti alimentari nel perimetro del Centro Storico Unesco di Napoli e nelle sue fasce di rispetto. È una notizia che fa immediatamente il giro del mondo quella che parte dal Comune di Napoli con l'annuncio del Sindaco (ed ex Ministro) Gaetano Manfredi. La decisione prende spunto dai dati della Camera di Commercio di dicembre

2022 che segnala una presenza di 8.020 attività di food and beverage su tutto il territorio comunale, compresi i laboratori di panificazione. Nelle aree interessate dal vincolo le attività sono 1.555. La superficie del centro storico del capoluogo partenopeo è di 17km² pari al 14,5% del territorio comunale. La superficie sottoposta a limitazioni è pari a circa 1,2km²: questo vuol dire che ci sono 1.300 attività per km² nella superficie sottoposta a limitazioni: dati che solo qualche anno fa sarebbero stati oltre ogni previsione. Pre-

messò che tutte le attività coinvolte registrano trend di crescita significativi dal 2019 al 2022 (+10% medio annuo), si tratta comunque di una situazione divenuta ormai ingestibile. Ecco perché il piano di tutela prevede anche che nella stessa area, sempre per i prossimi tre anni, non sarà consentito l'ampliamento di queste attività già esistenti.



I MOTIVI

Obiettivo dell'amministrazione comunale di Napoli è salvaguardare il Centro Storico in qualità di sito Unesco e quindi, in particolare, le aree pubbliche aventi valore archeologico, storico, artistico e paesaggistico. Per lo stesso motivo, in via San Gregorio Armeno, da sempre nota come "la via del presepe" è stato inserito il divieto di apertura di nuove attività non rientranti tra quelle di produzione/ vendita richieste da operatori iscritti all'albo artigiani per "lavorazione pastori". Il piano di tutela del centro storico è condensato in un pacchetto di tre provvedimenti e prevede alcune deroghe che consentono l'apertura di attività nelle stazioni ferroviarie e metropolitane, nelle mense o nei bar aziendali, nelle strutture ricettive alberghiere e all'interno di librerie, teatri, cinema e musei, se in forma accessoria rispetto all'attività principale. Prevista anche la possibilità di riattivazione a seguito di cessazione dell'attività o di subingresso, purché entro un arco temporale definito. Per Manfredi «si tratta di un piano di valorizzazione dell'offerta commerciale nel centro storico perché abbiamo bisogno di un'offerta di



qualità che intercetti sia i bisogni della cittadinanza che quelli legati al grande afflusso turistico. Vogliamo fare in modo che si eviti una concorrenza selvaggia tra attività legate al cibo e attività di tipo artigianale e commerciale perché un mix dell'offerta è fondamentale. Seguendo quello che già stato fatto in altre città d'arte italiane, avremo per tre anni il blocco di nuove aperture per alcune tipologie di attività commerciali nell'ambito del centro storico, in aree individuate d'intesa con la Soprintendenza».

NOTE A MARGINE

E, se Napoli ha già deliberato, sembra che a Milano si vada nella stessa direzione per il 2024: il Comune sta, infatti, lavorando a un regolamento dei pubblici esercizi che si potrebbe tradurre con il contingentare il numero di bar e ristoranti aperti nelle zone calde della città mentre è divenuta subito operativa, in estate, la limitazione degli orari dei dehors. Si tratta dei primi provvedimenti presi a oltre 10 anni di distanza da quelli che Roma adottò con Delibera di Consiglio Comunale n.35 nel marzo del 2010, segno che quanto si viveva nella Città Eterna si è ormai riversato sul resto dello Stivale.

Diciamola tutta: la scelta del Sindaco Manfredi è una delle più sensate da lui prese in questo primo periodo di governo della città. Il boom turistico registrato negli anni di De Magistris ha reso piano piano via Toledo e i quartieri spagnoli delle cucine (spesso fintamente tradizionali) a cielo aperto. E di certo non si può dare la colpa di ciò alle amministrazioni. Se questo però fa registrare un aumento

di entrate per i ristoratori, non da meno trasfigura l'anima della città ed è questo il motivo per il quale porre un freno diventa imprescindibile. Si potrebbero sicuramente portare degli accorgimenti: un panificio è diverso, per esempio, da una friggitoria. Ed è diverso se si frigge consapevolmente (ossia con un buon olio, facendo attenzione a quando cambiarlo e alle quantità) da quando lo si fa in maniera incosciente. E possiamo altresì dire che non è paragonabile il profumo del ragù fatto con un buon sugo e delle

carni ben frollate e ben cotte alla puzza di prodotti mal conservati. Ma questo forse non è compito di un Sindaco, bensì della "selezione naturale" effettuata dai clienti e dell'aiuto della critica gastronomica. Napoli è da sempre la città della cuccagna, è vero. Ed è dunque per questo che ancor di più necessita di creare un "buon ricordo" al visitatore, diventando punto di riferimento imprescindibile per quella "cucina italiana" che il Ministero della Cultura e quello dell'Agricoltura aspirano a far diventare Patrimonio dell'Umanità.



HOT DRY DELIVERY BOX ® COME APPENA SFORNATO

BASTA PIZZE GOMMOSE E FREDDE!

Ecco lo **SMART PIZZA BOX** Anticondensa e Antisfondamento



grazie alla Tecnologia Brevettata
WARMHOLES



PIZZA ASCIUTTA



PIZZA CALDA



NON SI IMBARCA



NON RILASCIA
ODORI E SAPORI



0% CHIMICA O
PLASTICA



100% CELLULOSA
VERGINE

**YOUR
LOGO**

PERSONALIZZABILE



CONSIGLIATI DA:



SCELTI DA

ROSSOPOMODORO

Per Informazioni e brochure
segui il QR Code



www.hotdrydelivery.it

Ristorazione
domani

OLIO D'OLIVA, VINO E FORMAGGI

di Giampiero Rorato

La stagione turistica estiva che sta chiudendosi ci ha lanciato, fra gli altri, anche un messaggio molto importante, subito colto da quanti seguono con attenzione il movimento turistico. Ancora una volta è stato ampiamente confermato che il turista straniero, europeo ed extraeuropeo quando arriva in Italia mette ai primi posti dei suoi interessi, oltre ad una bella vacanza, anche l'enogastonomia. E, proprio consapevoli di questa realtà numerosi ristoratori, pizzaioli, vignaioli, enoteche e negozi specializzati negli ultimi anni si sono andati attrezzando per rispondere al meglio alle richieste dei turisti. È vero che il successo del turismo e l'aumento dei turisti non dipendono solo dall'impegno e dalla bravura professionale di pizzerie, ristoranti, cantine, enoteche, ecc. perché moltissimo contano le infrastrutture e i mezzi di trasporto - autostrade, aeroporti, porti

turistici, aerei, treni, autobus internazionali e nazionali, ecc. - così come incidono non poco l'accoglienza e la capacità di ospitalità delle città d'arte, gli orari di apertura, l'organizzazione e la capacità promozionale dei musei, la sicurezza e l'efficienza delle strade di montagna, ecc., senza dimenticare gli aumenti dei costi, quest'anno saliti più del solito rispetto al passato. Eppure quest'anno i turisti sono stati più numerosi rispetto agli anni precedenti, facendoci pensare ad un trend in crescita anche per i prossimi anni, per cui tutto il mondo che in Italia gravita intorno al turismo e vive di turismo deve continuare a migliorare ed essere migliore di quello esistente negli altri Paesi turistici, anche perché la concorrenza di località estere fino a ieri sconosciute sta facendosi sentire, richiamando altrove anche vecchi innamorati delle località turistiche italiane.

I PRODOTTI

Questa rivista ricorda da sempre quanto sia importante che ristoratori cuochi e pizzaioli offrano ai turisti - italiani e stranieri - ma anche ai commensali cosiddetti normali, una ristorazione di alta qualità e la prima regola è avere in cucina prodotti di assoluta qualità e, per quanto possibile, di filiera corta.

Ci siamo già soffermati in passato a scrivere di olio extravergine di oliva, invitando gli operatori della ristorazione a privilegiare senza indugio non solo l'olio extravergine di oliva Dop i Igp, ma tutti i prodotti italiani di qualità, meglio i Dop, i Doc, gli Docg e gli Igp e gli Stg.

L'Italia è, infatti, il paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a Denominazione di Origine Protetta e Indicazione Geografica Protetta riconosciuti dall'Unione Europea: 295 prodotti Dop, Igp, Stg e 523 vini Docg, Doc, Igt.



Ristorazione domani

Ci piacerebbe presentare ai nostri lettori la vasta gamma di questi straordinari prodotti che qualificano l'agroalimentare italiano che si basa soprattutto sull'alta qualità della materia prima, frutto di una lunga storia e di una seria tradizione, pur non mancando in Italia, come in Francia, numerosi grandi chef che sanno valorizzare al massimo questi prodotti anche con accostamenti nuovi, realizzando una cucina capace di entusiasmare chi l'assaggia, e sedersi a queste tavole significa vivere un'esperienza gastronomica davvero unica. E lo stesso ormai succede in molte pizzerie d'ogni parte d'Italia, dove operano pizzaioli seri, preparati, ambiziosi e fantasiosi quanto basta.



I FORMAGGI

Ci dicono le statistiche che nei primi dieci posti dei prodotti italiani più graditi all'estero e, quindi, i più richiesti ed acquistati dagli stranieri, ci siano nell'ordine: Grana Padano Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Mortadella Bologna Igp, Gorgonzola Dop, Prosciutto San Daniele Dop, Pecorino Romano Dop, Bresaola della Valtellina Igp.

Dunque fra i primi 10 prodotti agroalimentari italiani preferiti dagli stranieri ci sono ben 5 formaggi. Grana Padano, Parmigiano-Reggiano, Mozzarella di bufala, Gorgonzola e Pecorino Romano. A questo punto si impone una seria

riflessione. Ogni regione italiana produce ottimi formaggi e ogni ristorante, trattoria, pizzeria ha non lontano da casa una latteria o un caseificio dove trovare ottimi formaggi da servire ai propri clienti. E ci sono formaggi noti, come ci sono specialità di un singolo posto o anche di un singolo minuscolo caseificio la cui offerta sorprenderebbe molto positivamente i turisti. Qualche esempio? L'Asiago Dop, il Montasio Dop, il Bitto Dop, il Provone Valpadana Dop, il Castelmagno Dop, la Robiola di Roccaverano Dop, la Toma piemontese Dop, i Caprini Dop toscani, la Provola dei Nebrodi Dop, il Caciocavallo ragusano Dop, il Piacentino ennese Dop. E l'elenco potrebbe continuare a lungo.





*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com

Ristorazione
domani

UNA TAVOLA SAPIENTE

Il turista straniero che siede ai tavoli di un ristorante o di una pizzeria da Bolzano a Pantelleria, dalla Valle d'Aosta alle Isole Tremiti deve essere messo nella condizione di conoscere la grande bontà dei prodotti agroalimentari italiani e i formaggi sono espressione di una storia, una cultura, una tradizione, un artigianato fra i più interessanti e significativi dell'agroalimentare e della cucina italiani.

Va allora ricordato che lo sviluppo del turismo significa anche più lavoro e un consolidamento dell'economia del nostro Paese e tutti possiamo concorrere non pensando, come si faceva in passato, solo al proprio interesse, bensì al bene dell'intera comunità che è poi un vantaggio per tutti. I ristoranti e le pizzerie possono acquisire un ulteriore valore oltre a quello di essere luoghi di ottimo mangiare, perché possono essere le migliori vetrine della produzione agroalimentare del nostro Paese.

Quindi non solo mostrare la bravura dei cuochi e dei pizzaioli, la professionalità dei titolari, la preparazione del personale, ma anche mettere in risalto la grande bontà dei nostri prodotti. Prima ho accennato all'olio extravergine d'oliva e al vino e mi sono soffermato un po' di più sui formaggi, solitamente ma erroneamente trascurati.

Se a una buona scelta di prodotti impiegati in cucina, si unisce la capacità di raccontarli agli ospiti in sala pranzo possiamo essere certi che ritornando in patria avranno la valigia piena di olio, formaggi, vini e molto altro ancora, facendo felici i turisti e i loro parenti a casa e l'immagine e l'economia del nostro Paese.



C'è un PizzaMaster® per ogni vostra esigenza di cottura



La più ampia gamma di forni elettrici al mondo

85 misure diverse, 1 500 modelli, oltre 1 000 000 di combinazioni possibili.

Livello di cottura sempre costante nel tempo

Temperatura di cottura stabile e controllo delle zone di calore ottimizzato offrono un risultato di cottura fantastico e costante per tutti i tipi di pizza.

Potenza ed efficienza per una resa senza paragoni

Cottura fino a 500°C / 932°F, tempi di recupero brevi e costi operativi ridotti offrono la possibilità di maggiori guadagni.

Prestazioni affidabili e costanti

Tutti i componenti dei nostri forni vengono singolarmente testati in modo accurato e predisposti a sopportare carichi di lavoro ben oltre le effettive necessità lavorative.

PizzaMaster®

Dal 1992 abbiamo installato i nostri forni PizzaMaster® in +150 paesi in tutto il mondo

PizzaMaster by Svenska Bakepartner AB. Headquarter Svezia Centralino: +46 (0)33 230 025 / www.pizzamaster.com / info@pizzamaster.com

INCONTRA PIZZAMASTER A HOST 2023, MILANO

Un evento globale per tutto il mondo
dell'Ho.Re.Ca e del Food Service.

13-17 OTTOBRE, PAD. 4, STAND C21 D22



STORIE
DI
PASTA

GIUSEPPE
ROMANO

LA CORTE DEGLI DEI

di Noemi Caracciolo

“Ci vuole tanta, ma tanta umiltà, altrimenti non vai avanti. Pensi di essere, ma alla fine non sei nessuno. Girando, avendo pazienza, forza e volontà allora si imparano tante cose”.

Parole di Giuseppe Romano, Executive Chef presso il ristorante La Corte degli Dei ad Agerola.

Oggi i giovani vogliono tutto e subito, non capiscono il valore dell'attesa, ma quest'ultima è fondamentale. Giuseppe Romano lo sa, ha fatto tanta strada per arrivare dov'è ora e grazie a tenacia e umiltà ha la facoltà di raccontarci il suo concetto di cucina.

DA BAMBINO SOGNAVI DI FARE LO CHEF?

RACCONTAMI COME HAI INIZIATO E COME SEI

ARRIVATO A LA CORTE DEGLI DEI



Mio padre è uno chef e sono sempre stato consapevole dei sacrifici che questo mestiere comporta. Nel tempo però ho iniziato a comprenderne i lati belli, come l'imparare a conoscere le materie prime. Ho frequentato l'Alberghiero ad Agerola e dopo la scuola ho subito iniziato a lavorare, avevo 19 anni. Ho girato tra ristoranti-pizzerie e qualche albergo, ma tutte cose veloci dove alle 21:00 avevo già finito. Una sera a tavola con i miei ho iniziato a ragionare sul mio futuro, volevo nuovi stimoli e avevo l'esigenza di trovare la mia strada. Cercavo nuove emozioni nella creazione, ma determinate cose belle non era possibile crearle in certi posti. Sono stato diverso tempo in Toscana con il mio mentore, Vincenzo Guarino, che ringrazio moltissimo, un secondo padre per me. Poi in Campania per quattro stagioni all'Angiolieri dove abbiamo confermato una stella, ancora a Como presso il Mandarin Oriental e anche qui abbiamo confermato una stella in sei mesi.

Le necessità familiari mi hanno riportato in Campania: sono stato al Monastero Santa Rosa con lo Chef Christoph Bob, al Mimar-malfi e al Santa Caterina d'Amalfi.

Alla fine, tra un aperitivo e un altro sono arrivato qui, a La Corte degli dei. Devo ringraziare il Maitre Luigi Capriglione e lo Chef de rang Antonio Iovine. Questo posto mi ha colpito tantissimo, me ne sono innamorato. Ricorda molto la Toscana. Siamo un team di persone giovani e determinate, vogliamo tutti la stessa cosa e abbiamo tutti la stessa mentalità: camminare tutti insieme, essere sempre più forti e spingere fino alla fine.



STORIE
DI
PASTAQUANTO È DIFFICILE
CONIUGARE LE DUE COSE?QUANTO È IMPORTANTE OGGI IN CUCINA
TROVARE UN PUNTO D'INCONTRO TRA
INNOVAZIONE E TRADIZIONE?

Importantissimo. Ringrazio Vincenzo Guarino per avermi trasmesso l'idea di mantenere sempre le tradizioni del nostro territorio. Io per esempio faccio una caprese con varie consistenze di pomodori: fior di latte di Agerola, pomodori crudi, confit... diversi tipi di pomodoro che ci permettono di mantenere l'innovazione nel piatto, ma con il prodotto e la tradizione del territorio.

L'ISPIRAZIONE GIUNGE
DA CIÒ CHE TI CIRCONDA?

Sono in un posto molto fertile, dal pomodoro al fior di latte al provolone del monaco, alla patata agerolese, alla pera pennata di Agerola... tutti prodotti che cerco di sfruttare e portare nella nostra cucina.

IN BASE A COSA E COME
SCEGLIE LE MATERIE PRIME?

Vado di persona in macelleria o in pescheria. Scelgo sempre prodotti del territorio, allevati nelle stalle come una volta. In carta ho il piccione con la pera pennata o la parmigiana di melanzane che si incontra con il manzo, tradizionali ma innovativi.

Non è difficile, è complicato scegliere la giusta materia prima e fare gli abbinamenti. Qualunque cosa dev'essere provata e riprovata prima di farla uscire.

QUANTO SONO IMPORTANTI
SPERIMENTAZIONE E FORMAZIONE?

Fondamentali. Dev'esserci confronto tra noi e il cliente, un confronto positivo. La formazione serve. Anche in merito al servizio in generale, bisogna capire anche come risponde il personale. Bisogna fare prove, coordinarsi, concentrarsi sui progetti. Il personale dev'essere qualificato, se non è formato non è possibile.

QUAL È IL MOMENTO
PIÙ CREATIVO PER UNO CHEF?

Il mio è quando sono un po' nervoso, per sfogarmi mi concentro sulla creazione. È una cosa che non riesco a spiegarmi neanche io.

E NELLA PARTE TECNICA?

Ciò che trovo più creativo è andare a parlare con il fornitore. Nel senso che attraverso un contatto diretto, parlando quindi del tipo di prodotto, della freschezza ecc., viene fuori la creatività. Guardando un rombo, inizi a pensare come possa essere usato, quali piatti possano venir fuori e con quali abbinamenti. Oggi per esempio ho in carta un rombo con variazione di zucchine, zucchina frita, in piastra, alla

scapece... in realtà si possono prendere le cose più costose al mondo, ma se poi arrivi in cucina e non sai creare un buon abbinamento, non sai sfruttare quelle materie, allora non serve a niente.

PARLAMI DEL TUO CONCETTO DI CUCINA,
RACCONTAMI DI UN PIATTO AL QUALE SEI
PARTICOLARMENTE LEGATO E DIMMI PERCHÉ.

Questo lavoro è passione. È un lavoro sacrificato, sei lontano da tutto e da tutti. Ventiquattro ore al giorno ti concentri sul tuo operato, bisogna essere molto determinati. Avendo determinate doti non puoi non creare e soprattutto oggi non si può essere il "classico cuoco" che arriva e prepara uno spaghetti a vongole o il cannellone ripieno. Il cliente vuole fare un'esperienza di gusto. Se non pensa "wow, domani tornerò" oppure "devo mandare i miei amici", allora il lavoro è un fallimento. È chiaro che se ci chiedono una carbonara gliela facciamo, ma la nostra linea di cucina vuole essere diversa. Al momento abbiamo tre menù degustazione e menù alla carta. Sono dei percorsi che vogliono far capire cosa vogliamo trasmettere attraverso quel piatto e cosa vuol dire lo Chef.

QUINDI È GIUSTO DIRE
CHE UN PIATTO "PUÒ RACCONTARE"

Penso di sì. Io nei miei cerco di metterci il mio percorso lavorativo. Cambiamo menù ogni stagione, per l'autunno il cliente si aspetta la zucca, il melograno, il porcino e noi stiamo creando un qualcosa che possa ovviamente soddisfare le aspettative.





Next meetings:



www.sunmix.it



RIGUARDO LA PASTA INVECE?

In carta abbiamo due paste secche, un risotto e due paste fresche.

Per esempio, un tortello ripieno di ricotta, limone e astice che viene servito con una bisque di astice e dei pezzetti di astice sopra ai tortelli. Il cameriere versa questa bisque nel piatto a tavola.

Oppure, uno spaghetti ai cinque pomodori con una spuma di provolone del monaco, un coulis di pomodoro fresco, uno giallo confit, un datterino rosso confit, pomodoro sammarzano e una polvere di basilico. Ancora, un risotto alla pescatora rivisitato con gamberi, scampi, calamaro, cozze e vongole servito e mantecato con burro acido, limone grattugiato e servito con tutti gli elementi di pesce messi sul piatto, polvere di prezzemolo, pomodoro e nero di seppia. I prodotti sono classici, ma sfruttati in modo particolare.

Inoltre abbiamo un orto a 2 metri dal ristorante. Pomodori, zucchine, melanzane, aglio, erbe varie le coltiviamo noi. Dalla terra alla cucina.

QUALI SONO LE CARATTERISTICHE ASSOLUTAMENTE NECESSARIE PER LA RIUSCITA DI UN BUON PIATTO?

Materie prime fresche e una buona scuola. Anche per fare uno gnocco di patate ci vuole consapevolezza. Bisogna sapere se la patata è meglio cuocerla in acqua, sotto sale o in forno. Se faccio bollire la patata, la schiaccio e magari ha troppa umidità al suo interno quando lo cuocio, lo gnocco si apre, si sfalda o sparisce. Ci vuole anche la capacità di saper maneggiare i prodotti.

UN PIATTO AL QUALE SEI MOLTO LEGATO?

Sono nato in un piccolo paese di montagna, mio padre ha una terra e coltiva di tutto. Il piatto a cui sono più affezionato è *sasicce e friarielli* (salsicce con friarielli napoletani, ndr). È un classico ed è buono in ogni modo. Penso che ne preparerò una mia versione quando sarà periodo di friarielli. Pensavo a uno gnocco ripieno di provola, con polpette di salsiccia e friarielli saltati al momento. Un classico rivisitato nascondendo la provola. È il mio piatto del cuore.



QUELLO CHE SECONDO TE OGGI TI RAPPRESENTA?

I piatti legati alla cacciagione. Penso siano quelli che mi rappresentano di più. Quando sono arrivato in questo posto il proprietario mi ha raccontato che queste pietanze andavano molto. Il piccione che preparo piace tanto.

COSA CONSIGLIERESTI A UN GIOVANE?

Di partire da zero, da un ristorante semplice, con zeppole e panzarotti (prodotti popolari della friggitoria partenopea, ndr).. Bisogna capire il concetto, avere velocità, manualità, comprendere i prodotti. Non è possibile arrivare in un ristorante e dire “io so, io faccio”. Innanzitutto è importante capire cosa si vuole dalla vita, iniziare dalle basi e seguire un percorso. Come si fa la maionese? Una bernese? Un fondo di manzo? O un semplice spaghetti aglio e olio che può sembrare la cosa più semplice del mondo, ma proprio per questo è la più difficile da fare. Bisogna capire quando l’olio è arrivato a temperatura altrimenti perde il sapore, fare attenzione che l’aglio non si bruci, la pasta non deve scuocere... insomma, le basi.

Poi gli direi di essere consapevole dei sacrifici. Questo lavoro lo devi sposare e per arrivare al traguardo ci vogliono tempo e passione. Io oggi ringrazio lo Chef Guarino, ma la mia è stata anche una gavetta dura e galoppante. Non era mica facile andare dallo chef e dire : “non lo so fare, mi fa vedere come si fa?”, però l’ho fatto. Ci vuole tanta, ma tanta umiltà, altrimenti non vai avanti. Pensi di essere, ma alla fine non sei nessuno. Girando, avendo pazienza, forza e volontà allora si imparano tante cose.





Classici senza tempo.



📍 v. Dorsale - 38, 54100 Massa (MS)

✉ info@rinaldisuperforni.com

☎ (+39) 0585 250251

www.rinaldisuperforni.com

LE AZIENDE
INFORMANO

È ufficiale: l'Associazione Verace Pizza Napoletana approva il forno rotante con alzata del piano di cottura

MADE IN ITALY
Marana[®]
FORNI

MARANA FORNI
Verona
T. +39 045 670 4503
M. info@maranaforni.it

Il presidente Antonio Pace: “Un importante supporto tecnologico all’abilità del fornaio” Rotoforno SU&GIU della Marana Forni riceve la certificazione durante il Bufala Fest a Napoli, in quanto “consente di cuocere più pizze contemporaneamente, con aumento concreto della produttività, riduzione dei tempi di attesa e risultati qualitativamente ineccepibili”. Gli standard del disciplinare della Vera Pizza Napoletana vengono dunque rispettati, ed allo stesso tempo l’AVPN conferma il percorso verso innovazione e ricerca, a cui si è votata già da diversi anni sotto molti aspetti. Nel caso del forno rotante SU&GIU, l’innovazione lascia spazio anche all’aspetto del lavoro del fornaio, in quan-

to “lo aiuta nel suo mestiere senza nulla togliere al prodotto finale”. È un passo anche in direzione del benessere psicofisico del pizzaiolo, quindi è un forno che collabora con il suo utilizzatore, come un instancabile aiutopizzaiolo.

Sono tre le principali caratteristiche tecniche che caratterizzano la validità del Marana Rotoforno SU&GIU: la piastra girevole, che garantisce una cottura omogenea; il sistema di alzata che permette di cuocere a temperature superiori; il controllo della temperatura, che assicura una cottura costante.

AVPN e Marana Forni daranno vita ad un percorso formativo dedicato ai giovani e alle nuove leve che vorranno avvicinarsi a questo mestiere.



Our business is enhancing **your business**

MEKANOPRO

IL **FERMALIEVITA INDISPENSABILE** PER LA TUA ATTIVITÀ

RISULTATI GARANTITI SEMPRE!



Standardizzazione della qualità
in ogni stagione e condizione

Rispetto della materia

Lievitazioni graduali

Impasti alveolati e più digeribili

Impasti facili da stendere

Varietà di impasti per rispondere
ai trend del momento

Automatizzazione dei processi

Aumento produttivo

Interattività (Evocloud)

Stess di lavoro

Lavoro notturno e festivo

Scarti e rimanenze

Consumi

Lievito e additivi

Costi Energetici

Costi di Gestione

Costi del Personale

I VANTAGGI

DI UN **IMPASTO PERFETTO** OGNI GIORNO!



Vieni a conoscere le
nostre soluzioni!



GLI ESPERTI DEL SETTORE PIZZERIA SIAMO NOI!

Offriamo **soluzioni dedicate** per comporre la
postazione di lavoro ideale per preparare le **tue Pizze**.



afinox.com

Gluten free e impasti indiretti: binomio futuribile?



di Alfonso Del Forno

Gli impasti diretti e indiretti sono due approcci distinti nella preparazione dell'impasto per la pizza.

La principale differenza tra i due è il tempo di maturazione e fermentazione dell'impasto.

Gli *impasti diretti* sono quelli più comuni nelle pizzerie tradizionali. In questo caso, tutti gli ingredienti, tra cui lievito, farina, acqua e sale vengono mescolati insieme e poi lasciati lievitare per un periodo relativamente breve, di solito da 6 a 12 ore. Questo metodo è quello tradizionale, utilizzato da gran parte dei pizzaioli che portano avanti la tradizione della pizza.

La *lievitazione indiretta* è una tecnica utilizzata nella preparazione dell'impasto per la pizza che coinvolge l'uso di un lievito madre, una biga o un poolish. Tra gli effetti principali della lievitazione indiretta sull'impasto per la pizza, vi sono alcuni elementi non trascurabili:

1

Miglior sviluppo del sapore.

La lievitazione indiretta permette ai batteri lattici presenti nella biga o nel poolish di fermentare l'impasto per un periodo più lungo. Questo processo contribuisce a sviluppare un sapore più complesso e profondo nell'impasto della pizza.



2

Maggiore digeribilità.

La fermentazione prolungata durante la lievitazione indiretta aiuta a scomporre il glutine e gli zuccheri nell'impasto. Questo rende la pizza più leggera e digeribile, il che è particolarmente importante per coloro che possono avere sensibilità al glutine.

3

Struttura migliore.

La lievitazione indiretta permette una migliore formazione della struttura dell'impasto. Ciò significa che la pizza sarà più leggera, con una crosta croccante all'esterno e una mollica morbida all'interno. In generale, la lievitazione indiretta è una tecnica che richiede più tempo ma può migliorare notevolmente la qualità e il sapore della pizza. Tuttavia, è importante seguire attentamente le istruzioni e i tempi di lievitazione specifici per ottenere i migliori risultati.



**Impasti indiretti
senza glutine:
una prospettiva
intrigante**

Nel mondo della pizza tradizionale, con glutine, questa disgregazione del glutine è fondamentale per ottenere una crosta leggera e ben alveolata. Tuttavia, quando si tratta di impasti senza glutine, questo processo potrebbe essere superfluo. Infatti, gli impasti senza glutine sono già privi delle proteine del glutine, responsabili della struttura e dell'elasticità dell'impasto. L'idea di sperimentare impasti indiretti senza glutine nelle pizzerie è affascinante. Mentre la fermentazione lattica è spesso cruciale per migliorare la digeribilità e la struttura dell'impasto tradizionale, potrebbe non essere altrettanto rilevante in un contesto senza glutine. Questo solleva alcune interessanti riflessioni.





a

Sapore e texture.

Come influenzerà la fermentazione lattica il sapore e la texture di una pizza senza glutine? Sarà possibile ottenere una crosta alveolata e una consistenza desiderabile senza il glutine come struttura portante?

b

Tempo di preparazione.

Gli impasti indiretti richiedono più tempo per maturare. Questo sarà sostenibile nelle pizzerie, dove la velocità di produzione è spesso essenziale?

Probabilmente, gli impasti indiretti senza glutine possono avere un senso in termini sensoriali per lo sviluppo di componenti aromatiche e gustative più complesse rispetto all'impasto diretto ma non possono contribuire alla determinazione della struttura del prodotto pizza, proprio per l'assenza di glutine, che vanifica una lunga maturazione, utile per rendere più digeribile la pizza.

La cosa che, invece, risulta interessante è come la maturazione a freddo possa contribuire alla consistenza dell'impasto e alla stesura dello stesso. Le basse tempe-

rature rendono l'impasto più compatto, al punto da ottenere una consistenza più elevata, simile a quella che può avere un impasto normale con glutine. Questo fenomeno permette una migliore gestione dell'impasto in termini di stesura e facilita la realizzazione del disco prima di essere guarnito e infornato.

In conclusione, l'esplorazione degli impasti indiretti senza glutine nelle pizzerie è un campo affascinante che potrebbe portare a nuove frontiere culinarie. Tuttavia, è importante che i pizzaioli e gli chef lavorino diligentemente per trovare il giusto equilibrio tra tradizione e innovazione, offrendo ai clienti una varietà di esperienze gustative senza compromettere la qualità e l'integrità della pizza.





ventidue
comfortable disposable

Christmas COLLECTION

Il Tovagliato di Natale

Calore, tradizione, condivisione, festa: portiamo in tavola la magia del Natale con una collezione unica e preziosa, interamente dedicata al periodo più atteso dell'anno.

La scelta accurata di forme, disegni, colori e dettagli suggestivi rendono l'ambiente elegante e festoso.



**RICHIEDI LA
CAMPIONATURA
GRATUITA ALLO
049 5855295**



ventidue

VENTIDUE S.R.L.
Via Mons. G. Babolin, 13
35024 Bovolenta (PD)
ITALY

TEL. +39 049 5855295
info@ventiduegroup.com

ventiduegroup.com

STORIE
DI
PIZZA

ANTONIO
POLICHETTI

PIZZA CHEF

di Noemi Caracciolo

Non sempre ciò che desideriamo è scritto nel nostro destino e a volte qualche evento totalmente inaspettato può portarci verso ciò a cui siamo davvero destinati, ma che fino a quel momento non avremmo mai immaginato di poter, saper o voler fare.

Antonio Polichetti era appassionato di interior design, mai avrebbe pensato di fare il pizzaiolo e invece, per un fortuito caso, si è trovato a scoprire la sua vera passione: la pizza. Antonio oggi lavora presso la pizzeria di famiglia "La pizza di Polichetti", a Roccapiemonte in provincia di Salerno. Entusiasta porta avanti il suo progetto cercando di valorizzare la sua idea di "pizza cucinata" coniugando lievitati e sapori ricercati.

COM'È NATA LA TUA PASSIONE PER LA PIZZA E QUALI MOTIVAZIONI TI HANNO SPINTO IN QUESTA DIREZIONE?

Ho frequentato il liceo scientifico perché desideravo avviarmi agli studi universitari, volevo fare l'architetto, un evento casuale mi ha portato su una strada diversa. Mio padre ha avuto un bar per tanti anni, ma gli piaceva cucinare. Nel locale avevamo uno schermo gigante sul quale trasmettevamo le partite in diretta e papà si diletta a fare produzioni di rosticceria che venivano servite a chi guardava le partite. È stato un autodidatta spinto da forte passione. Nel 2006 ha aperto la nostra pizzeria. Io non amavo particolarmente andarci, specialmente nel weekend quando gli amici uscivano. Non volevo fare questo mestiere, era troppo sacrificato per me.

Quando ero al terzo anno mio padre dovette operarsi alla caviglia e dovendo stare diversi mesi a riposo, non c'era altra possibilità, dovevo sostituirlo io. La mattina andavo a scuola e il pomeriggio a lavorare. Alla fine le mie priorità erano cambiate. Dopo il diploma ho frequentato un corso di cucina con Gambero Rosso, mi sono diplomato e ho iniziato a lavorare in pizzeria conciliando la cucina con la pizza.

SEI STATO SPINTO DA UNA PASSIONE CHE NON SAPEVI DI AVERE...

Sostituendo papà per circa quattro o cinque mesi, toccando effettivamente con mano il lavoro, la preparazione di un impasto, andare a fare la spesa al mercato, parlare con i fornitori, studiare un menù ecc., ho scoperto che queste cose mi piacevano tantissimo. Quindi la passione c'era, ma era ben nascosta. Si è rivelata del tutto quando avevo 18 anni. Papà mi ha lasciato spazio e mi ha lasciato fare.



STORIE
DI
PIZZA

PARLAMI DEL TUO CONCETTO DI PIZZA

E DI COSA DESIDERI TRASMETTERE ATTRAVERSO LE TUE CREAZIONI

Preparo pizze che in realtà sono cucinate. Tutte le materie prime che trasformo vanno direttamente sulla pizza all'uscita, equilibrate, studiate, abbinate creando un vero piatto. La pizza la vedo come la base di un piatto. Su ciò che tutti chiamano gourmet io ero proiettato già nel 2015. Un concept di pizza cucinata che viene fuori dallo studio, abbinamenti equilibrati in modo tale che funzionino anche sulla pizza. Ho sempre voluto puntare all'eccellenza. Sia alla scuola del Gambero Rosso che dopo, sono stato a contatto con parecchi Chef stellati come Peppe Guida, Francesco Sposito e ancora con Carlo Cracco, Raffaele Vitale ecc., anche con uno chef due stelle Michelin il quale mi ha spiegato come avrebbe potuto evolversi il mio concetto di cucina. Alla fine dei conti ciò che voglio è sorprendere il cliente quando viene a mangiare. Non voglio che trovi una pizza simile o uguale a un'altra, a me il copia e incolla

non piace, cerco sempre di diversificare. Oggi proponiamo quattro pizze diverse, non solo cambiando le farine, ma proprio il metodo di impasto. Abbiamo inserito nel menù il lievitato a 360°. Oltre alla pizza contemporanea rotonda, faccio la pala e la pizza a ruoto – non il padellino – la faccio come la faceva mio nonno. Risale a quando nei forni comuni i contadini e le massaie andavano a cuocere il pane e nel frattempo che aspettavano preparavano nei ruoti di ferro queste pizze con l'impasto del pane avanzato e le mangiavano. Ho ripreso questa tradizione e l'ho riportata in chiave moderna. Attualmente inoltre sto proponendo una pizza a tre cotture che nel prossimo menù invernale sostituirò con una doppio crunch: una pala divisa a metà e riempita, effetto crunch al morso sia sopra che sotto.

I CLIENTI QUALI PREFERISCONO?

A me piace molto il ruoto, è quella che ha il giusto compromesso tra scioglievolezza, sofficità, l'effetto crunch sulla crosta esterna... però tutte e quattro vanno bene. Non c'è una richiesta maggiore rispetto a un'altra: anche se qualcuno preferisce una cosa specifica, poi torna per provare un altro tipo. Questa cosa è molto importante. Ogni prodotto viene gestito con una tecnica diversa e da qualche anno sto facendo produzione di panettoni e colombe, sia per la vendita nelle festività sia come proposta di dolce in sala. In abbinamento abbiamo sempre un altro lievitato che possa essere una graffa o una brioche. Quest'ultima in estate la propongo con il gelato. Tutto ciò per far capire al cliente che c'è un inizio e una fine, che tutto gira intorno al lievitato, ma alla fine va via leggero, sazio e soprattutto senza il bisogno di bere la sera. Ciò che voglio è proporre eccellenza e artigianalità.

ESSENDO TU FERRATO SULLA CUCINA, DIMMI, OGGI SI CONIUGANO BENE PIZZA E CUCINA DAL PUNTO DI VISTA DEI CLIENTI?

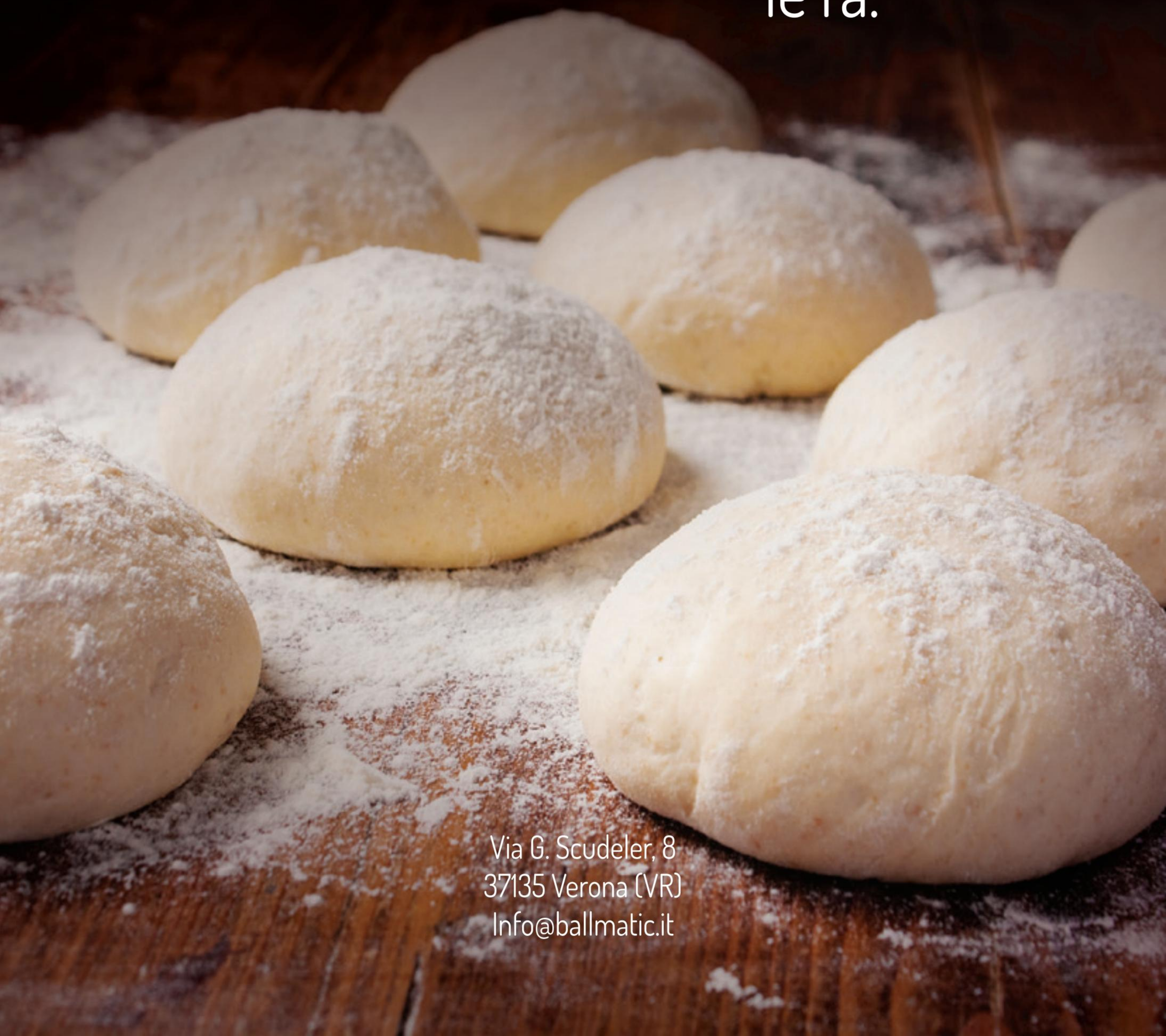
C'è una divisione tra chi ancora pensa di andare in pizzeria come quindici anni fa, mangiare pizza e birra giusto per passare la serata e c'è invece chi ha capito che la pizza si è evoluta. Chi ha una pizzeria oggi punta a fare una pizza diversa, non trovi più sul menù la classica diavola, trovi sempre un abbinamento più ricercato. Questa cosa ha diviso un po' la clientela. Personalmente da me il 30% dei clienti preferisce ancora una pizza classica, il resto no. La mia proposta di lievitati dall'inizio alla fine punta a far capire che puoi avere una vera esperienza gustativa, come se andassi in un ristorante, trasmettendo ai commensali un'esperienza di cibo che non soltanto li sfami, ma che li porti a ragionare su cosa stanno mangiando.



L'arrotondatrice B1000:

B1000 è un'arrotondatrice per pizza e pane in grado di arrotondare porzioni di pasta dai 20 ai 1000 grammi; il tutto con una sola macchina, senza dover sostituire nessun componente. L'arrotondatrice B1000, grazie alle sue **dimensioni ridotte**, può essere riposta anche sotto un tavolo dopo l'uso.

Piccola, silenziosa e
non rompe le **palle...**
le fa.



Via G. Scudeler, 8
37135 Verona (VR)
Info@ballmatic.it

IL MONDO DELLA PIZZA IN GENERALE

**È CAMBIATO TANTO NEGLI ANNI,
TU AD OGGI COME LO PERCEPISCI?**

Non è un mondo bellissimo perché c'è un po' di confusione. L'imprenditore di turno vede l'oggetto pizza come un investimento, mette gli operai a lavorare e produce. Secondo me bisognerebbe iniziare a mandare un messaggio un po' più serio. La pizza è un prodotto estremamente artigianale, dalle farine al prodotto finito. È un discorso serio e questo non è chiaro a tutti. Molti, troppi, la vedono solo come un business. La pizzeria oggi può essere di più. Con i social si sponsorizza qualcosa e la gente corre, per me TikTok ha peggiorato tantissimo le cose. Vedo persone che fanno un prodotto mediocre, scadente e ciononostante lavorano tanto.

**QUINDI I SOCIAL HANNO PIÙ LATI
POSITIVI O NEGATIVI?**

Più negativi che positivi. Se lo si usa come vetrina ok, facendo passare il messaggio serio e reale di ciò che si fa. Altrimenti per me non è sano.

**RIGUARDO LE MATERIE PRIME,
COME LE SCEGLI? E DIMMI,
C'È QUALCHE INGREDIENTE
IN PARTICOLARE CHE PREDILIGI
E NON DEVE MAI MANCARE
IN DISPENSA?**

Farina, pomodoro, mozzarella e olio rigorosamente scelti. Per le verdure si va in base alla stagionalità. È importante mangiare la verdura e usandola si possono creare abbinamenti importanti e gustosi.

**E SUL TERRITORIO
COME TI MUOVI?**

Se c'è un'eccellenza lombarda allora io la prendo in Lombardia. Rispetto e uso ciò che la mia terra può offrire come mozzarella, piennolo, formaggi, ma se mi serve il pistacchio lo prendo in Sicilia. Le verdure le prendo qui, soprattutto dall'orto di un mio zio. Le erbe le prendo da una piccola azienda in zona che coltiva erbe spontanee.



**PARLAMI DELLA PIZZA
CHE PIÙ TI RAPPRESENTA
E DESCRIVIMI COM'È FATTA**

Io sono rappresentato da tutte, ma scelgo quella che è piaciuta di più questa estate: la Pomovuoto.

È una focaccia cotta nel ruoto. In forno il datterino rosso leggermente, a 200° per 10/15 minuti con vari aromi, poi lo faccio cuocere sottovuoto insieme alla passata del piennolo per caricare il sapore di datterino ancor di più. La passata si attacca al pomodoro, si addensa e quindi c'è sapore di pomodoro a 360°. Abbino una maionese all'aglio cotto in oliocottura molto delicata, finisco con l'aneto che è simile al finocchietto e la borragine. Sono due fiorellini, il primo è più balsamico e copre la grassezza della maionese, il secondo è più amaro ed eleva ancor di più il sapore di pomodoro, ne completa dolcezza e acidità. All'uscita una stracciata di provola affumicata fatta da me.



VISOR PRECISIONE E POTENZA IN UN UNICO FORNO

AD: Matteo Beraldi • Graphic: E-LEVA

VIENI A SCOPRIRE
IL FUTURO DELL'ARTE
BIANCA

HOST MILANO
13-17.10.2023
PAD.4 - STAND:
C23/33 D24/34

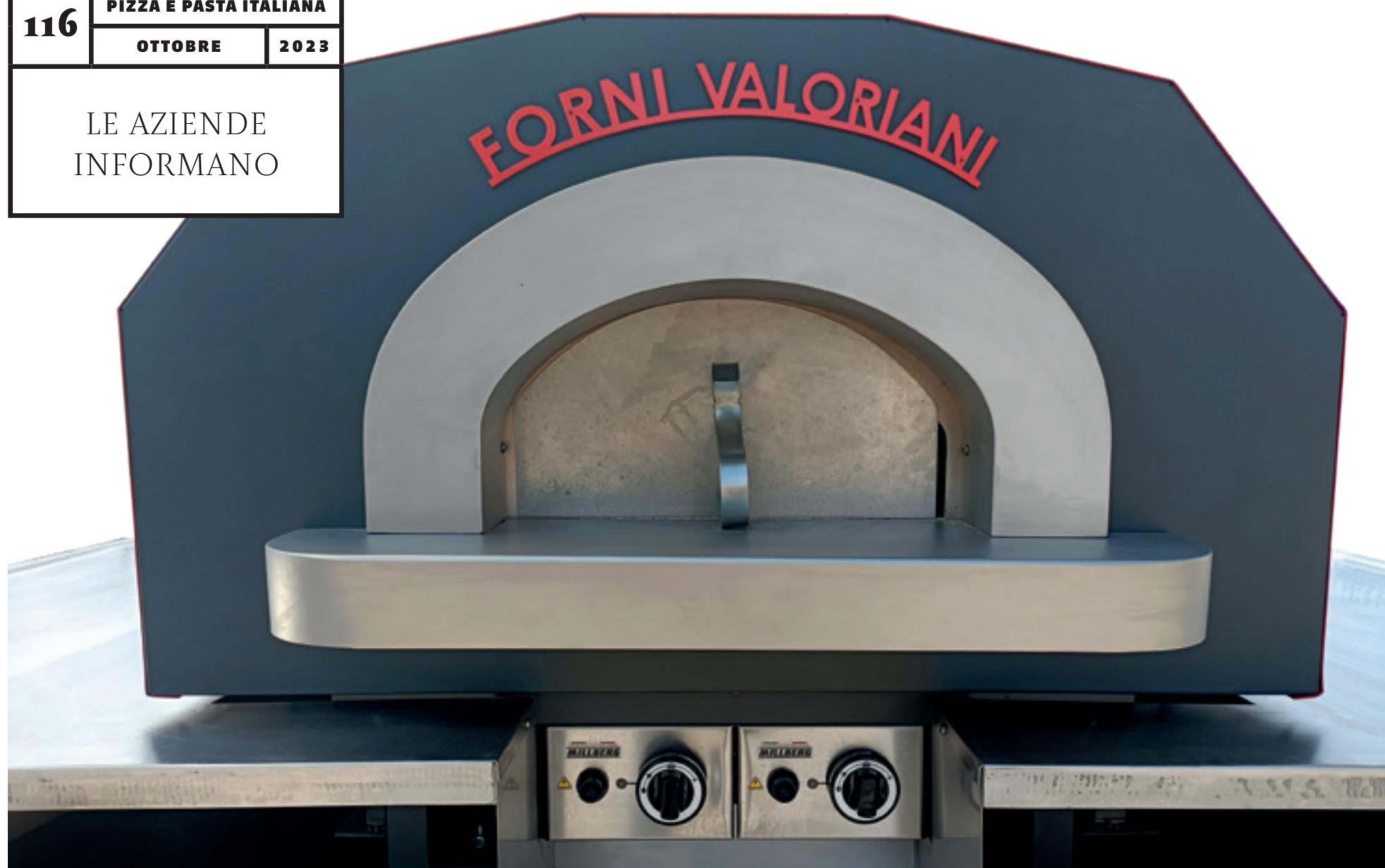
WAICO GROUP

Il forno Visor è **estremamente versatile** perchè concepito per trasformarsi e adattarsi all'occorrenza. Partendo dal modello base "naked" può essere accessorizzato con cappa e carter laterali. **Stile industriale per un forno tecnologico e performante.** L'interfaccia utente per la gestione di forno e cella di lievitazione si presenta come un pratico quadro digitale touch che visualizza tutte le funzionalità sotto forma di icone intuitive.



Design: Lorenzo Remedi

LE AZIENDE
INFORMANO



TRAILER SG: *la semplice soluzione chiavi in mano per i tuoi eventi!*

REFRATTARI VALORIANI SRL
Reggello (FI)
T. 055 868069
M. valoriani@valoriani.it



I TRAILER SG, nato in collaborazione con il noto pizzaiolo Giovanni Santarpia, è la nuova soluzione mobile Valoriani. Più leggero, versatile e non necessita di patente speciale. Suolo rigorosamente in cotto refrattario di produzione interna, che può cuocere fino ad un massimo di 6 pizze contemporaneamente, volta interna in acciaio per il raggiungimento di temperature di cottura in tempi brevissimi, isolamento di alta qualità, ammortizzatori e rivestimento esterno in metallo verniciato. Il TRAILER SG è disponibile solo nella versione a gas con doppio bruciatore manuale e viene fornito completo di 1 mt di tubo e cappellotto. Il carrello è predisposto per l'inserimento di strutture tubolari a sostegno di un eventuale copertura e dispone di vani per riporre le varie attrezzature e ingredienti. Il pianale in acciaio inoltre

diventa un utile superficie per la stesura e lavorazione della pizza. È possibile anche acquistare solo il forno già predisposto con antivibranti per il posizionamento su un'unità mobile già in possesso del cliente.

INFO TECNICHE:

Misure interne: 95x100 cm
Misure esterne: 371x150 cm
Bocca: 45x22 cm
Peso Kg: 560 Kg
Canna fumaria: Ø 15 cm
Cap. pizze Ø 30 cm: 5/6

450 GRADI...PER UNA COTTURA INSUPERABILE!



Ifrid 450

FORNO ELETTRICO

Venite a scoprire il nuovo forno elettrico professionale Pastaline IFRID 450, creato per i professionisti della pizza e non solo!

- Tecnologia di cottura avanzata
- Controllo preciso della temperatura
- Piano in pietra naturale
- Efficienza energetica
- Display touch screen
- Valvola scarico vapori
- 10 programmi pre-impostati



Pastaline è un brand di VELMA srl
Via Triestina 80 - 30173 FAVARO VENETO - VE - ITALIA
Tel. +39.041.630450 / +39.041.630424 - Fax +39.041.5019434
info@pastaline.eu - www.pastaline.eu

PAD. 4P - STAND A11

host | **Milano**
INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION

13-17
OCTOBER
2023
fieramilano



a cura della redazione

La parola ai pizzaioli

Il “segnalatore”

Nome: Pier Daniele Seu

Pizzeria: Seu Pizza illuminati (e non solo!)

Indirizzo: Via Angelo Bargoni, 10 Roma

Raccontami chi sei, come hai iniziato il tuo percorso e come nasce Seu Pizza Illuminati

Ho iniziato il mio percorso a 21 anni e l'ho scelto insieme a mia moglie.

Per prima cosa devo dire che sono un autodidatta molto testardo. All'inizio ho lavorato per un amico che aveva una piccola pizzeria a Ostia sul mare come aiuto pizzaiolo. Ho fatto un po' di esperienza per una stagione estiva, poi sono passato in uno storico pub di Roma nel quale si lavora dalle 5 di pomeriggio alle 5 del mattino: Mastro Titta. Questo è un posto nel quale tutti i ristoratori romani, alla fine del loro servizio, venivano a mangiare. In tre anni ho conosciuto persone importanti della scena “pizza” di Roma come Bonci e Callegari.



Dopo questa esperienza provo e riprovo finché non sbarco in una pizzeria di nuova apertura in zona Ostiense, sempre solo e continuo a perfezionarmi.

Partecipo a Emergente di Luigi Cremona, vinco la tappa del Lazio, successivamente a Napoli vinco la tappa della regione e poi la finale a Roma. In giuria c'erano un po' tutti i maggiori esponenti del settore, compreso Bonci, il quale si è emozionato mangiando la mia pizza. Pian piano instauriamo un rapporto trasformatosi in amicizia fino a quando gli offrono il Mercato Centrale con la pizza in teglia. Romualdo Rizzuti che aveva la pizza tonda va via e Bonci pensa di proporre a me il posto vacante: “tu ci metti il tuo nome e io ti aiuto con la società, così provi questa nuova avventura come proprietario”. Iniziamo a fare azienda. Dopo tre mesi dall'apertura i fatturati crescono e Gabriele lascia tutto a me. Dopo 7/8 mesi, passata l'estate, capita di trovare Seu Pizza Illuminati e apro così una seconda pizzeria. Lì prendo il massimo riconoscimento del Gambero Rosso, i tre spicchi dopo tre mesi e dopo due mesi entriamo in 50 Top pizza alla posizione numero 28. Da 28 a 8, a 7, a 6, a 3, ancora 6 e ancora 3. Oggi siamo ancora terzi.

Tante soddisfazioni, tra tutte queste qual è quella che più ti ha emozionato

I premi che ci sono in Italia li ho vinti tutti: pizza dell'anno, pizza dolce dell'anno, carta dei fritti, delle bibite... è stata una escalation di grandi certezze. Il 2018 è stato un anno molto bello. Ho vinto tre premi nella stessa edizione di 50 Top pizza.

Parlami degli ingredienti che usi e anche del rapporto con il territorio

Sicuramente ho una visione molto aperta. Non avendo mai lavorato per nessuno non ho l'imprinting di nessuno. Ho una grande confidenza con i ristoranti, non mangio quasi mai nelle pizzerie. Secondo me la cucina sta molto più avanti della pizzeria e bisogna aprire la mente guardando alle cose che stanno a un livello



più alto della tua a mio parere. Mangio in ristoranti stellati e non, questo ha fatto sì che ci fosse un bello sviluppo creativo. Naturalmente un po' lo devi avere, dev'essere una tua predisposizione. Io do molta importanza al vegetale e nella nostra pizzeria cambiamo quattro menù all'anno, mai più di tre mesi le stesse pizze. Ogni menù ha 20 pizze diverse, fatti un po' il conto... ne abbiamo fatte davvero tante.

Sei sempre tu ad ideare le nuove pizze?

Si

La tua mente è sempre in moto. Sì, non dorme mai. Nel tempo poi sono arrivate anche altre soddisfazioni. C'è la collaborazione con i Bulgari, abbiamo creato una nostra pizzeria dentro il caffè a Dubai.

Con il gruppo Marriot abbiamo creato il Seu Pizza con vista e poi il W Ibiza... insomma tante soddisfazioni. Seu Pizza Illuminati è ovviamente la parte creativa, dove formo tutti i ragazzi e questo è importantissimo. È da qui che si diramano i vari rami. Poi ci sarà una nuova apertura a Ottobre, ma non posso ancora dire cosa sarà.

Cosa rappresenta la pizza per te

E' una valvola di sfogo creativa. Cerchiamo di fare sempre ciò che non ha fatto nessuno: non seguire mai, ma dettare sempre leggi. Molti ragazzi che sono andati via, una cosa normalissima, hanno creato pizzerie a partire da Seu Pizza Illuminati su Roma, come Dazio, Extremis, Sant'Isidoro Pizza e Bolle o Brucio... all'inizio questo ti fa un po' incavolare, ma poi ti rendi conto che è normale. Quando percorri la strada giusta anche gli altri

vogliono percorrerla.

La mia pizza strizza l'occhio alla casertana, cornicione pronunciato ma non troppo.

Un anello di congiunzione tra la romana e la casertana, cotta "più bassa" così da essere più asciutta e con una parte più croccante sul bordo. Caratteristica che fino a un po' di tempo fa non era di tendenza.

Innovazione mista a tradizione?

Sono due cose imprescindibili. È importante avere una chiave critica, capire e immedesimarsi in quello che vuole il cliente. L'identità è importantissima, non bisogna seguire quello che tutti fanno e sai che va bene, ma cercare di fare qualcosa che sia diverso, personale che faccia interessare le persone a ciò che sei veramente tu.

A tal proposito, cosa pensi dei social?

Il social è molto importante in tutti gli ambiti, però per quel che riguarda me preferisco far parlare le mie pizze. Magari è anche un errore, perché la gente vuole conoscerti, non disdegno chi lo fa, ma bisogna farlo con eleganza, farlo bene e non diventare una macchietta.

Quali sono gli elementi fondamentali per la riuscita di una buona pizza?

La mia pizza si caratterizza per creatività, estetica e per una parte vegetale molto importante.

Do meno importanza ai salumi vari e molta più importanza alle verdure che secondo me sono un mondo inesplorato.

E in generale?

Una buona maturazione fatta con i giusti criteri, un po' di studio dietro e un buon abbinamento/bilanciamento senza strafare con ciò che ci si mette sulla pizza.

In merito al km zero?

Non ne sono un fautore, sono fautore delle cose buone.

La mozzarella buona sta a Napoli? La prendiamo a Napoli. La Rosa di Gorizia sta a Gorizia? La prendiamo lì.

Se potessi propormi una sola pizza quale sarebbe?

Una pizza molto intelligente e figa che abbiamo fatto è l'Angurinara, tra anguria e marinara: stracotto di pomodoro sotto che ha un sapore molto preponderante, olio all'aglio, anguria cotta nel forno a legna che, se lavorata in un certo modo, assomiglia al pomodoro e messa sopra in seconda cottura. L'anguria da una sfumatura molto interessante, piuttosto dolce. Dunque, salsa di pomodoro sotto, origano fresco e secco in uscita, gocce di aglio nero, un gel di anguria e peperoncino per dare piccante, la pizza rossa con aglio nero sembra proprio un'anguria.

Tre ingredienti che non siano verdure, pomodoro e fior di latte che non devono mancare in dispensa

Pecorino sardo Gavoi, l'Agar-agar e lo zucchero di canna.

Consigliami un/una professionista e dimmi proprio perché lui/lei.

Ti consiglio Luca Pezzetta. L'ho conosciuto quando lavorava per Bonci, ha fatto tante consulenze, è una persona molto tecnica e andando nella sua pizzeria - Clementina - ho finalmente visto qualcosa di diverso da tutto il resto. Lui da un focus importante al pesce e ai salumi di pesce, secondo me è una cosa che non aveva ancora fatto nessuno e merita.



La parola ai pizzaioli

Il “segnalato”

Nome: Luca Pezzetta

Pizzeria: Clementina

Indirizzo: Via della Torre Clementina,
158 Fiumicino (Rm)



Raccontami la tua storia professionale

Provengo da una famiglia di ristoratori già da tre generazioni. Il primo ristorante lo hanno aperto nel 1902, dove ancora lavora mio padre, ai Castelli romani. Da bambino aiutavo un po' durante la pausa estiva, ho frequentato l'Alberghiero, poi decisi di abbandonare questo percorso, ma solo per poco. Ho sempre visto la ristorazione a 360° anche dal punto di vista della sala, nel tempo mi sono appassionato ai lieviti. È nata questa grande passione che mi ha spinto a sperimentare tanto e a uscire un po' fuori dagli schemi. Ho iniziato a lavorare sulla pizza con le tecniche della panificazione, oggi se ne sente parlare molto, ma quando ho cominciato io se ne parlava davvero poco. Bonci era un cliente del nostro ristorante e un giorno mi disse che facevo un gran prodotto. Mi chiese di andare nei suoi laboratori, ci andai e rimasi per diverso tempo. Ho fatto un lungo periodo al Pizzarium, ho imparato tante tecniche e realtà. Mi sono appassionato ancor di più su diversi formati di pizza, consistenze, forme. Ho fatto corsi di panificazione e poi sono tornato nei ristoranti di famiglia aprendo un nuovo format tutto mio, la pizza a degustazione: in un unico ristorante facevo la pala, la teglia, la tonda ecc., funzionava bene.

Ad un certo punto l'imprenditore Leonardo di Vincenzo, proprietario de l'Osteria Birra del Borgo che stava aprendo diversi ristoranti, mi propone di portare il mio format a Roma. Lì mi si è aperto un mondo.

Sono arrivati diversi premi tra cui Tre spicchi Gambero Rosso, quarantatreesimo posto nella classifica di 50 Top Pizza, Tre Pizze della guida "L'Espresso", miglior pizzaiolo dell'anno per Identità Golose nel 2020... Oggi sono docente Gambero Rosso, Accademia pizza Doc, scuola di cucina brasiliana ICIF e altro ancora.

Quando hai aperto il tuo locale?

Ho aperto Clementina due anni fa. Ho voluto riportare la tradizione di famiglia della pizza romana al mattarello, la pizza che faceva mio nonno, rivisitata a livello di tecniche, accorgimenti e servizio. Ho voluto valorizzare questo prodotto romano.

La pizza napoletana è valorizzata in ogni modo, questo tipo di pizza invece stava scomparendo. Anche in questo caso

prendo i tre spicchi Gambero Rosso ed entriamo al trentatreesimo posto in 50 Top Pizza con un prodotto diverso, steso a mattarello. Una grande soddisfazione.

Parlami della tua pizza e di cosa rappresenta per te

Il format prevede una degustazione con tanti impasti: cornetto sfogliato a mano salato, panettoni, maritozzi, pizza in teglia servita con il trancetto, pizza al padellino, pizza romana al mattarello, diverse tipologie di fritti... usciamo un po' fuori dagli schemi perché la pizza è studiata con il pesce. Tutti i giorni compro pesce fresco locale. Fiumicino è un territorio molto vasto, ricco di barche da pesca, ortaggi, frutta. A Maccarese c'è il mandorleto più grande d'Italia. È un posto che vanta tanti prodotti e mi permette di giocare in casa. Ogni giorno vado all'asta del pesce di Fiumicino per poi lavorarlo sulle pizze. Uso il forno a convenzione per la teglia e il padellino, quello a legna per la tonda e ho un barbecue dove faccio i miei topping. La mia pizza ricorda il territorio, studiato e valorizzato. Un territorio dove c'è contatto diretto con la pesca e i pescatori, un rapporto viscerale. Anche le erbe che uso le raccolgo io, come la salicornia, la lattuga di mare, tutte erbe locali.

Raccontami di una pizza particolare per te

La capricciosa di mare perché ricorda il territorio. Racconta sapori intensi di mare e un ricordo intenso per i romani. La capricciosa è una pizza molto amata, quindi preparo i salumi di mare - ho un maturatore in sala - che possano essere di ventresca, filetto di tonno, ricciola, pesce spada e li uso al posto del classico prosciutto. Oliva cotta sotto arancia con agrumi, finocchio di mare, un fondo di pesce, carciofo alla giudia, mozzarella di bufala e, al posto dell'uovo sodo, una bottarga fatta in casa. Una classica capricciosa, ma in chiave marina, in versione iodata.

LA MIGLIORE PIZZA NAPOLETANA È COTTA NEL FORNO

PULCINELLA NAPULE

DISPONIBILE NEI MODELLI PER LA COTTURA DI 4, 6, 9 PIZZE



PULCINELLA BABY



Forno con alimentazione elettrica, dalle dimensioni contenute, concepito per la cottura di 1 o 2 pizze da 33 cm.



PULCINELLA BABY 2T



Forno elettrico a due camere concepito per la cottura di pizze e pinsa, in teglia e a pala.



VULKANOS



Forni tradizionali costruiti in materiale refrattario di alto spessore. Disponibile in varie dimensioni e nella versione a legna o con bruciatore a gas.



VULKAN



Forni a tunnel con tappeto di cottura in refrattario. Montato su ruote e configurabile per ogni esigenza. Disponibile anche con tecnologia Industria 4.0.



SaCar Forni s.r.l.
Via S.Allende, 72 - 84081 BARONISSI (SA)
Tel: +39 089 955557
www.sacarforni.it - info@sacarforni.it



La scelta definitiva
MADE IN ITALY



La parola ai pizzaioli



Dove prendi la tua ispirazione? Lavorare determinati prodotti che non sono molto convenzionali per una pizza non dev'essere proprio semplice.

Leggo tanti libri di Chef italiani e stranieri, creo grazie allo studio. Inoltre, mi piace tanto girare.

Ho una società di consulenze, ne ho fatte tante: in Ucraina, Russia, Brasile, a New York, Londra, Spagna, negli Emirati. Quando giro mi piace visitare le cucine. Da appassionato vado a cercare proprio quei posti che escono fuori dagli schemi e cerco di studiare mentre sono lì.

Durante un viaggio in Brasile sono stato due volte da Alex Atala, per la seconda cena l'ho pregato di farmi mangiare nuovamente da lui. Ho scoperto la differenza tra una cucina omologata in tutto il mondo e una completamente diversa.

Ho capito come usare il burro, l'olio o il grasso di una pianta dell'Amazzonia. Non che usi questi prodotti qui, sono impensabili da trovare e le tecniche sono molto complicate. Però vedendo questo sistema di lavoro, creazione opposto al nostro, mi si è aperta la finestra sul voler uscire fuori dagli schemi. Ecco perché ho creato la prima pizzeria nella quale si mettono i salumi di mare sulla pizza. All'inizio li facevo illegalmente, non avevo ancora i maturatori. Oggi uso il fondo di pesce al posto della base di pomodoro, le bottarghe fatte con diverse salature, un pesce spada aperto a libretto al posto della porchetta farcito, lardellato, porchettato e cotto in forno a legna. Insomma idee completamente nuove.

Cerchi di coniugare la tradizione con l'innovazione mantenendo in vita il ricordo della pizza che faceva tuo nonno, quanto è difficile?

Io cerco di mantenere la tradizione e rispettarla, viviamo nel paese della gastronomia per eccellenza. Anche per fare una Margherita ci vogliono ragionamento e ricerca. La mozzarella di bufala per esempio non va cotta. Io non metterò mai la bufala in cottura, sempre fuori, perché è un prodotto che va mangiato integro. Se lo metti in cottura perderà le sue proprietà organolettiche e diventerà una schifezza.

Anche i funghi sulla Boscaiola, li spadello prima per arrivare a una giusta cottura. Questo vale per ogni prodotto. Preferisco

cuocerli prima, amo costruire le mie pizze cucinando gli elementi separatamente.

Mantengo e porto avanti la tradizione nello stile e nel metodo di lavoro e ci metto qualche nozione in più di cucina. Diciamocelo, se si usa materia prima di alto livello per esaltarla bisogna per forza rispettarla. Se prendi un patanegra e lo metti sulla pizza bollente – cosa che molte pizzerie famose fanno – siamo fuori dalla normalità. Il prosciutto a contatto con la mozzarella rovente proprio no! Va rispettato senza rovinarlo.

Immagino che tu proponga anche pizze classiche dal punto di vista degli ingredienti... cosa ispira di più i clienti le novità in merito al pesce o la classicità?

Pizze classiche ne faccio e rivisitate fino a un certo punto. All'inizio le richieste andavano un po' più sul classico, oggi i clienti prendono pizze complesse e diverse. Vanno sempre più verso l'innovazione.

Una pizza che va molto forte?

Per esempio una pizza pancia, trippa e crostacei: una pancia di maiale che lascio mantecare in salamoia, tagliata stra-fine, il grasso rimane e si scioglie sulla base della pizza, trippa brasata e all'uscita un crudo di crostacei che possano essere gamberi rossi o viola, mazzancolle, insomma il fresco del giorno; sedano fresco sfilacciato all'uscita per dare freschezza e pecorino. Fa paura. Va tantissimo ed è molto amata. In questo periodo non ce l'ho perché il pescato di crostacei è un po' complicato da trovare a Fiumicino, ma sicuramente la metterò nuovamente in menù.



FORNI DORIGO SRL

Caorle - Venezia

Casalserugo - Padova

Cell: +39 3939258726

Mob: +44 7454899612



www.fornidorigo.com

youtube.com/fornidorigo



FORNI FISSI E ROTANTI **ELETTRICO - LEGNA - GAS - COMBINATO**



**SCEGLI IL TUO PIANO
DI COTTURA IDEALE:**



Spicchi refrattario 6cm

Refrattario unico 8cm

Refrattario cotto 1200°

Biscotto di sorrento

**VUOI RISPARMIARE
MIGLIAIA DI EURO?**

TI BASTA SOLO

QUALCHE MINUTO NEL



NOSTRO CANALE

YOUTUBE!



www.youtube.com/fornidorigo



LE AZIENDE
INFORMANO

Italiano sì, ma se ci permette di garantire lo standard qualitativo

a rispondere alle domande è Emanuele Pizzuti



MOLINI PIZZUTI S.R.L.
Via dell'industria, 58
84092 Bellizzi (SA)
+39 0828 355150

In un'epoca sempre più globalizzata, farina e territorio italiano sembrano essere un binomio imprescindibile. Come si posiziona Molino Pizzuti rispetto a questa scelta?

Quella del grano italiano è una questione molto delicata e tutti noi operatori e consumatori dovremmo esaminarla con oggettività ed evitare falsi allarmismi. Detto ciò, la posizione di Molini Pizzuti a riguardo è molto chiara: Italiano sì ma se ci permette di garantire lo standard qualitativo che da sempre ci contraddistingue sul mercato. Nel nostro range abbiamo delle referenze di punta 100% grano Italiano come la nostra linea macinata a pietra ma allo stesso tempo difendiamo e argomentiamo la qualità di tutte le nostre farine prodotte a partire da grani non italiani, sulle quali facciamo costantemente un enorme lavoro di selezione, controllo e blending per rientrare nei parametri qualitativi garantiti al cliente.

Come si iscrive Pizzuti nel mercato delle farine: vi definite un piccolo o un grande mulino?

Il posizionamento della Molini Pizzuti nel mercato delle farine è in forte evoluzione. Ci stiamo strutturando per rispondere alle esigenze del mercato attuale e di quello del prossimo futuro, affiancando al know-how acquisito nei 70 anni di storia,

un progetto strutturato di rebranding ed importanti investimenti sugli impianti di produzione e figure professionali specializzate. Il nostro obiettivo è andare sempre più a consolidare il nostro posizionamento in un segmento premium con un'ampia offerta di prodotti e servizi a supporto, non abbandonando però quelli che sono i nostri valori di base: affidabilità, flessibilità ed empatia. Oggi esportiamo le nostre farine in più di 50 paesi al mondo e con dedizione costante facciamo quello che da sempre siamo chiamati a fare: creare esperienze di valore per i nostri clienti.

La pizza del futuro: quale sarà il domani di questo prodotto?

E' fuori dubbio che questa pietanza popolare stia subendo una forte evoluzione ricoprendo un ruolo sempre più rilevante nel settore della gastronomia mondiale. Come sistema Italia dobbiamo augurarci che il settore mantenga questo trend sia in termini quantitativi che soprattutto qualitativi. Diventerà quindi sempre più importante il ruolo dei pizzaioli per i quali sarà assolutamente necessaria una formazione adeguata soprattutto sullo studio delle materie prime per poterle selezionare e presentare al meglio a consumatori sempre più esigenti e consapevoli dell'importanza di una dieta sana ed equilibrata.

La fiamma del gas dolce come la legna

Da oltre **60 anni** la nostra ditta progetta e costruisce bruciatori a gas per uso cottura specifici per **PANIFICI, PASTICCERIE E TORREFAZIONI**.

Oltre 20 anni fa abbiamo progettato il primo bruciatore **DRAGO ATMOSFERICO A DOPPIA FIAMMA VERTICALE** in grado di scaldare in modo uniforme la cupola del forno da pizza tradizionale, poi tanti altri hanno seguito questa nostra idea ma siamo stati i primi e ne siamo fieri.

I bruciatori in commercio, specie quelli provvisti di motore elettrico della concorrenza, concentrano il calore intorno al bruciatore stesso, tanto che il refrattario del fianco del forno diventa incandescente e nel piano di cottura si riscontrano differenze in negativo di oltre 100°/150° dalla parte opposta al bruciatore, così la gestione del forno è problematica e il consumo del gas risulta esageratamente elevato.

Nella nostra ampia gamma di bruciatori specifici per riscaldare i forni da pizza il top è il **DRAGO SIX**, l'unico al mondo che unisce due singoli bruciatori, ognuno con la propria regolazione del gas e dell'aria comburente, in un solo corpo. L'unico quindi che permette la regolazione indipendente su ogni singola fiamma della potenza del fuoco e della sua luminosità che è variabile in **6 STEP**, che moltiplicati per le due torce risultano essere **12 STEP** di fiamma gestibili dalla **CENTRALINA DRAGO SIX** a disposizione del pizzaiolo.

La centralina **DRAGO SIX** permette quindi di impostare la temperatura di cottura desiderata ma anche di gestire la potenza della fiamma per evitare di bruciare la pizza anche a temperature di oltre 400°; inoltre per chi cuoce pizza napoletana c'è la possibilità di utilizzare la tipica fiammata con il **BOOSTER TEMPORIZZATO**, comandabile direttamente dalla centralina oppure a richiesta anche tramite un pratico **COMANDO A PEDALE** per la più ampia libertà del pizzaiolo.

Il **DRAGO SIX** è **INVISIBILE** all'interno del forno la sua fiamma è **LUMINOSISSIMA, SILENZIOSA** e **SCIVOLA** sulla parete del forno fino ad arrivare al centro della cupola, il piano di cottura così si riscalda in modo uniforme in tutta la sua superficie e incorpora il calore necessario alla cottura della pizza senza cedimenti durante l'intero ciclo di lavoro e con un **RISPARMIO DI GAS ASSOLUTO**.

Il **DRAGO SIX** è ormai conosciuto e apprezzato in tutto il mondo è il bruciatore più evoluto e performante oggi in commercio, è lo strumento che permette al pizzaiolo di gestire e addomesticare con facilità **la forza della fiamma** necessaria al suo forno in quel preciso momento al fine di esaltare al massimo la cottura del proprio

impasto e offrire sempre la pizza migliore alla propria clientela ed il **DRAGO SIX IN QUESTO NON CONOSCE RIVALI**.



Comando a pedale per funzione booster



IMQ
primacontrol
TESTED

Made in Italy



AVANZINI BRUCIATORI

www.avanzinibruciatori.it



I Signori del Cibo

Autore: *Stefano Liberti*
Editore: *Minimum Fax*
Anno: **2021** (*prima edizione 2016*)
Pagine: **316**
Prezzo di copertina: € 18,00



a cura della redazione





Professional

Velluto Déco

La risposta di stile che mancava!

PRONTO
ALL'USO

Ideale
anche per
Vegetariani



Senza
Glutine



Certificato
Kosher



colora facile

*Il nuovo spray con burro
di cacao ed estratti vegetali*

Decora e protegge in modo impeccabile
piccole e grandi superfici!



Si utilizza direttamente su dessert congelati
come semifreddi, torte gelato, mousse, meringate.



BIANCO
400ml

GIALLO
400ml

MARRONE
400ml

ROSSO
400ml

Ricetta realizzata da: Chef Ljubica Komlenic

www.cameo-professional.it

Per maggiori informazioni
SERVIZIO CONSUMATORI cameo
800-829170
www.cameo.it/contatti





Uscito due anni fa per i tipi di Minimum Fax, *I signori del cibo* di Stefano Liberti è già un grande classico per chi ama saperne di più su chi “mette le mani nel nostro stomaco”.

Secondo previsioni dell’Onu, nel 2050 ci saranno 9 miliardi di persone sulla Terra e la domanda che tutti si fanno è: “Come ci sfameremo, se le risorse sono sempre più scarse e gli abitanti di paesi iperpopolati come la Cina stanno repentinamente cambiando abitudini alimentari?”

Stefano Liberti ci presenta dunque un reportage importante che segue la filiera di quattro prodotti alimentari: la carne di maiale, la soia, il tonno in scatola e il pomodoro concentrato, per osservare cosa accade in un settore divorato dall’aggressività della finanza che ha deciso di trasformare il pianeta in un gigantesco pasto.

Quella di Liberti è un’indagine globale durata due anni alla scoperta delle monoculture di soia in Amazonia che sta distruggendo la più grande fabbrica di biodiversità della Terra, ma anche indagando cosa c’è veramente nelle scatolette di tonno che mangiamo fino a entrare in un mattatoio cinese. L’indagine però arriva fino all’Italia, in Puglia, dove i lavoratori ghanesi sfruttati raccolgono i pomodori, allo stesso modo con cui lo facevano sui loro terreni dall’altra parte del Mediterraneo.

Attraverso le pagine di questo libro, che segue il successo del precedente *Land Grabbing*, Liberti ci informa su quanti e quali grandi gruppi industriali sono cresciuti in questi anni “fagocitando grazie alle loro economie di scala i piccoli e medi attori della filiera.

Tanto da controllare, ormai, il mercato alimentare, orientando i nostri gusti e definendo il sapore di quello che mangiamo”. In un’intervista a *La Repubblica* rilasciata nel 2016, Liberti disse: «Pochi sanno che la cinese Shuanghui





è la ditta trasformatrice di suini più grande del mondo - e nel 2013 ha acquisito per 7,1 miliardi di dollari l'americana Smithfield, già numero uno negli Stati Uniti. Pochi conoscono la Cargill, ditta che commercializza soia, cereali e molti prodotti alimentari di base da una parte all'altra del pianeta. Eppure Cargill ha un fatturato che è cinque volte quello di McDonald's e quattro volte il Pil della Bolivia. Negli ultimi anni, questi gruppi sono cresciuti fagocitando grazie alle loro economie di scala i piccoli e medi attori della filiera. E ormai controllano il mercato alimentare, orientando i nostri gusti e definendo il sapore di quello che mangiamo».

I signori del cibo è, dunque, un'inchiesta che fa luce sui giochi di potere che regolano il mercato del cibo. E che noi dobbiamo conoscere se vogliamo davvero costruire il nostro futuro su questo pianeta.



Risparmia fino al 50% di olio



**INIZIA SUBITO
A RISPARMIARE!**

Chiamaci allo **0438 460235**



Infoline Whatsapp
Cell. 345 5515644



**Friggi nell'olio pulito tutti i giorni:
spendi meno, friggi di più e meglio!**

- **Risparmio olio
fino al 50%**
- **Olio pulito
in 5 minuti**
- **Friggitrici
sempre pulite**
- **Fritti di alta qualità
e perfetti nel tempo**



THE ITALIAN
WAY TO LIVE
DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

20-24 GENNAIO 2024
FIERA DI RIMINI

45° Salone Internazionale della Gelateria,
Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè.



sigep.it

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON



madeinitaly.gov.it





Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

ti porta il bosco in cucina...



www.sanfelici.it



Insieme verso la qualità

*Diego Vitagliano
per Cerutti Inox*



host

INTERNATIONAL
HOPITALITY EXHIBITION

Milano

**13-17
OTTOBRE**

**PAD 3P
STAND L68**



CAMPIONATO
EUROPEO
DELLA PIZZA
2023

OFFICIAL
PARTNER